

تأليف

العالم الأديب شهاب الدين أحمد بن مبارك شاه الحنفى

المتوفى سنة ٨٦٢ هجرية

تحقيق

محمد عبد الرحمن الشاغول

بطاقة فهرسة

فهرسة أثناء النشر إعداد الهيئة العامة لدار الكتب والوثائق القومية

مبارك ، أحمد بن مبارك شاه بن حسين ، ١٤٠٣ ـ ١٤٥٨
زهر الحديقة في الأطعمة الأنيقة
تحقيق د/ عبد الحميد حمدان
القاهرة : المكتبة الأزهرية للتراث ، ٢٠٠٧
ص ، سم
تدمك ٧ ١٥٥ ٣١٥ ٩٧٧

١- الطهى
أ- الشاغول ، د/ عبد الحميد حمدان
ب- العنوان

اسم الكتاب	:	زهر الحديقة في الأطعمة الأنيقة
اسم المؤلف	:	شهاب الدين أحمد بن مبارك شاه الحنفي
رقم الطبعة	:	الأولى
السنة	:	٢٠٠٧
رقم الإيداع	:	٢٠٠٧/١٤٧١٦
الترقيم الدولي	:	I.S.B.N / 977 – 315 – 155 – 7
اسم الناشر	:	المكتبة الأزهرية للتراث
العنوان	:	٩ درب الأتراك خلف الجامع الأزهر الشريف
البلد	:	جمهورية مصر العربية
المحافظة	:	القاهرة
التليفون	:	٢٥١٢٠٨٤٧
اسم المطبعة	:	دار السلام الحديثة
العنوان	:	٢٤ ش عمر المختار – الحى السابع – م. نصر

بسم الله الرحمن الرحيم

مقدمة التحقيق

الحمد لله تعالى الذى قال: ﴿**يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ**﴾ [المؤمنون:٥١]، وخاطب المؤمنين بما خاطب به المرسلين فقال جل شأنه: ﴿**يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُواْ كُلُواْ مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُواْ لِلّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ**﴾ [البقرة: ١٧٢]، وخاطب الناس جميعاً فقال: ﴿**يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُواْ مِمَّا فِي الأَرْضِ حَلاَلاً طَيِّباً وَلاَ تَتَّبِعُواْ خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ**﴾ [البقرة:١٦٨]، وصلى الله وسلم وبارك على سيدنا محمد وآله وصحبه، فهو الذى جعله الله رَوْحاً وراحةً ورحمةً للعالمين، وبعد:

فلما كان قوام الأبدان بالطعام والشراب كما أن قوام الأرواح بالعلوم والمعارف والأحوال؛ فقد اعتنى المسلمون بذلك الشأن، فألف لنا الشيخ الأديب ابن مبارك شاه الحنفى المتوفى سنة (٨٦٢) هجرية هذا الكتاب المسمى " **زهر الحديقة فى الأطعمة الأنيقة** " ليبين لنا أنواعاً من الأطعمة والأشربة وكيفية صناعتها وكيفية خزن الثمار والحبوب أحياناً وتارةً يتكلم عن الخلال وأنواع الطيب، وكذلك تكلم عن منافع بعض هذه الأطعمة والأشربة من ناحية استعمالها فى العلاج، فكان كتاباً رائعاً فى موضوعه جيداً فى محتواه نادراً فى فحواه، ولكنه قد احتوى على بعض الأوجه اللغوية التى ربما اعتاصت على البعض، وذلك كمعاملته لتمييز العدد معاملة المضاف فيقول مثلاً: (أوقية ملحٍ)، ولا ينصبها فيقول: (أوقيةٌ ملحاً)، وهكذا فى

مواضع كثيرة فى سائر الكتاب، وربما نصب على التمييز فى مواضع قليلة، وحيث إنه يجوز فى ذلك ثلاثة وجوه وهى: * أوقيةُ ملحٍ، وذلك على الإضافة.

* أوقيةٌ ملحاً، وذلك على التمييز. * أوقيةٌ ملحٌ، وذلك على الوصفية.

فقد أشرت إلى ذلك ومشيت على الإضافة لأوافق رسم المخطوط، ولإعمال إعراب المؤلف.

والمخطوط أيضاً خالٍ من النقط فى مواضع كثيرة خاصة التاء الفوقية والياء المثناة التحتية والباء الموحدة، وربما غير ذلك. وعملى فى المخطوط سوى ما سبق:

١- ضبط النص وإخراجه بصورة خاليةٍ عن الإشكال ما أمكن.

٢- بيان الموازين والمكاييل فى أثناء المخطوط لأهمية ذلك بالنسبة لهذا الكتاب خاصة، وقد استخدم أشياء غير مستعملة الآن كـ(الأوقية والمُدّ والدرهم والمثقال والدَّانق) وغير ذلك.

٣- وضعت تعليقاتٍ لبيان المفردات والألفاظ التى تصعب على القارئ أو الباحث معتمداً على المعاجم اللغوية كـ"القاموس" و "المختار" و"المصباح".

٤- وضعت تعليقات أيضاً حيال المقصود عن منافع بعض الأطعمة ومضارها، وغير ذلك مما يسر الله به.

ولم يشتمل الكتاب على آياتٍ أو أحاديث لتخريجها.

والحمد لله تعالى، وصلى الله على سيدنا محمدٍ وآله وصحبه وسلم.

المحقق

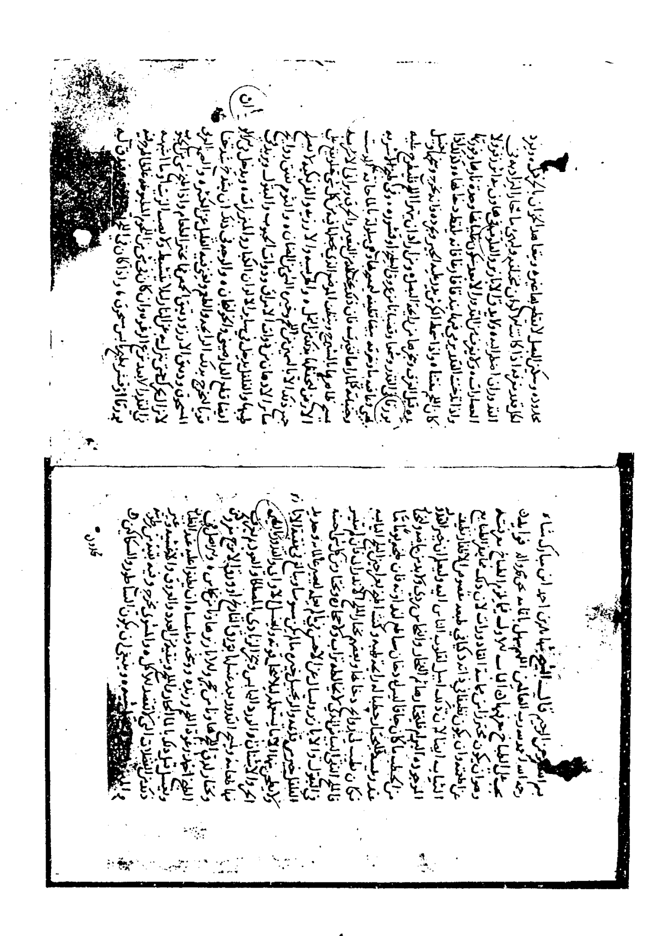
محمد عبد الرحمن الشاغول

وصف المخطوط

تقع مخطوطة كتاب "زهر الحديقة فى الأطعمة الأنيقة" تحت رقم (١٣٤٤) أربعة وأربعين وثلاثمائةٍ وألفٍ بمكتبة "غوطا".

وعدد صفحات المخطوطة (٣٩) تسع وثلاثون صفحة، ومقـاس الصـفحة حوالى (١٣,٥) × (١٧,٥)، ويقع فى الصفحة الواحدة حـوالى عشـرين سـطراً، وخطها بقلمٍ عادىّ.

ومكتوب على ظاهر غلاف المخطوط (فائدة للحمَّى مجرَّبةٌ صحيحةٌ.....).



صورة الصفحة الأولى من المخطوط

صورة الصفحة الأخيرة من المخطوط

ترجمة المؤلف

مولده ونسبه:

هو الأديب البارع شهاب الدين أحمد بن محمد بن حسين بن إبراهيم بن سليمان المعروف بابن مبارك شاه، وهو لقب والده.

ولد يوم الجمعة عاشر شهر ربيع الأول سنة ستٍ وثمانمائة.

شيوخه:

اشتغل – رحمه الله تعالى – بأنواع العلوم على العلامة ابن الهُمَام، وابن الدَّيْرِيِّ، وغيرهما. وتفنَّن، وبرع، وتميَّز، وجمع مجاميع، وعلَّق تعاليق.

مصنفاته:

له مصنفات؛ منها: "كتابٌ فى مناقب الإمام أبى الليث"، وجمع "التَّذكرَة" المنسوبة إليه، ومن مصنفاته كتاب "زهر الحديقة فى الأطعمة الأنيقة" الذى بين أيدينا[1]، وتعاطى نظم الشعر.

شىءٌ من نظمه:

لى فى القناعة كنزٌ لا نفاذ له * وعزَّةٌ أوطأتنى جبهة الأسدِ

أمسى وأصبح لا مُسْترقِداً أحداً * ولا ضنيناً بميسورى على أحدِ

وكتب إلى الشريف صلاح الدين الأسيوطى يطارحه فى كريم، فقال:

تجاسرَ العبدُ حَسْبَ الإذن منك له * وراح من شيخه بالسَّعد مقرونا

ملكتَ رِقِّى بما أسديتَ من كرمٍ * إذ كنتُ عبداً رقيقاً صرتُ مأذونا

وقال:

---

(١) وليس فى ضمن مصنفاته فى "الطبقات السنية فى تراجم الحنفية" التى أخذت عنها الترجمة.

يـــا إمامـــاً أنـــت شرّفـــــ * ــــتَ المعـــانى والمعـــالى
لـــك وصـــفٌ فـــى الأحـــاجى * قـــد أتـــى مثـــلَ الغـــزالِ

فأجابه الشريفُ:

تأمَّلَ الطَّرْفُ ما أهـديتَ مـن أمـلِ * أظهرتَهُ بعدما قـد كـان مخزونـا
وقـد أجبـتُ ولـم أمنحـكَ جـائزةً * بذا رضيتُ ومـا قـدمتُ موزونَـا

وبعدُ، فقد وقفتُ على ما شنَّفَ الأسـماعَ، وامتثلـتُ المرسـومَ المطـاع، وطارحتُ بميسورِ المستطاع.

فقلتُ:

راق لـــى مـــا جئـــتَ فيـــه * بكـــــــلامٍ كـــــــاللَّآلى
فُقْـــتَ إذ جـــوَّدْتَ نظمــــاً * مُنْتقـــــىً جـــادَ بمـــــالِ

ومن شعر الأديب ابن مبارك شاه يمدح الحافظ ابن حجر، ويـذكر خَتْمَـه "البخاريّ"، قوله من قصيدة:

أتبـــرزُ خـــدّاً للمقبِّـــل أم يـــدا * وتعطـفُ قـدًّا للمعـانقِ أمْيـدَا[1]
وتُسبلُ فرعـاً طـال سُـهْدِى بليلـه * وتُطْلِعُ من فَرْقِ الغزالـةِ فَرْقَـدَا[2]
فديتك لا أخشـى الضـلال بفرعهـا * وقد لاح فرقٌ للضلال مـن الهـدى
ومـن عجـبٍ أنـى خليـعُ صـبابةٍ * وشـوقى إليهـا لا يـزال مجـدَّدَا
وأعجـبُ مـن ذا أنَّ لـينَ قوامهـا * تثنَّى بجمع الحسن يخطـرُ مُفـردَا
لها سيف لحظٍ فـوق دينـارِ وَجْنَـةٍ * فيا خـوفَ قلـبٍ قـد رآه مجـرَّدَا

---

(١) ماد: مادا الشيء: تحرك، ومادت الأغصان: تمايلت، والأميد: المتمايل. "مختار الصـحاح" مع تصرف.
(٢) الفرقد: ولد البقرة. "مختار الصحاح".

ولحظٌ غدا فى السِّحرِ فتنــةَ عاشــقٍ * يُخَيِّلُ من حبــلِ الــذَّوائبِ أســودَا

ومُذْ قلتُ إن الوجه للحســنِ جــامعٌ * غدا الطَّرفُ فــى محرابــه متــردِّدا

ولمْ[1] لا يكون الوجه قبلــةَ عاشــقٍ * إذا ما جَلاَ رُكناً من الخــالِ أســودَا

فيا لهفَ قلبى وهْىَ تقليه فــى لظَــى * على قبسٍ من خــدِّها قــد توقَّــدَا

ومجنون طرفٍ فــى شــبابيكِ هُدْبِــهِ * بسلســلةٍ مــن دمعــة قــد تقيَّــدَا

ولــو لاح للأَحــى بــديعُ جمالهــا * لَمَا راح فيه اليومَ يلحــى ولا غَــدَا

لها طلعةٌ أبهى من الشــمس بهجــةً * كأنَّ شهابَ الدِّين فى وجههــا بَــدَا

وقال:

وكم رمق محمود الأيادى فلــم أجــد * بعصرى رئيساً غير أحمدَ أحمــدَا[2]

ومن شعره أيضاً:

ووحْى غرامٍ فــى الأحاديــث بيننــا * يطولُ على العشَّاقِ فيهم بما حَــوَوْا

وورُّوا حديثَ الخالِ عن ماء وَجْنَــةٍ * بكلِّ حديثٍ فــى المحاســن أوْ رَوَوْا

ومنه أيضاً:

إنَّ النســـــاء نســـــاء مصـــــــ * ــر[3] قــد جــبلنَ علــى الخيانَــهْ

إنْ قيــــل هــــل عُــــدِمَ الوَفَــــا * فــــيهنَّ؟ قُــــلْ إى والأمانَــــهْ[4]

ومنه أيضاً:

---

(١) قوله: (ولمْ) بسكون الميم لضرورة الشعر، وإلا كانت (لمَ).

(٢) يعنى: الإمام أحمد بن حجر العسقلانى – رضى الله عنه.

(٣) هكذا بصرف (مصر) لضرورة الوزن الشعرى.

(٤) ولعل هذا وقع من تعميم للجزئى وجعله كليًا، فيحكم بحالة أو عدة حالات على باقى النساء، فإن هذا على ضد المشهور فى كثير من نساء مصر من الوفاء والصيانة وحفظ الأمانة.

يـــا أيهـــا العشـــاق قولـــوا لمـــن * قـــد جـــاءكم يســـألُ أو يَهْتَـــذِى

أجَيِّـــــدٌ إتـــــلافُ روحِ امـــــرئٍ * على مَلـــيحٍ فـــى الهَـــوى أم رَدِى؟

وفاته – رحمه الله تعالى:

مات – رحمه الله تعالى – فى شهر ربيـــع الأول ســـنة اثنتـــين وســـتين وثمانمائة[1].

---

(١) يراجع فى الترجمة "الطبقات السنية فى تراجم الحنفية" للمولى تقى الدين الغزى الحنفى – (الجزء الثانى – صفحة ٤٢: ٤٥) – طبعة دار الرفاعى – الرياض، تحقيـــق د/ عبـــد الفتـــاح محمد الحلو.

زهر الحديقة فى الأطعمة الأنيقة

بسم الله الرحمن الرحيم

قال الشيخ شهاب الدين أحمد بن مبارك شاه – رحمه الله:[١] الحمد لله رب العالمين، اللهم سهّل بإتمامه بحقّ محمدٍ وآله.

فوائد يجب على الطبَّاخ معرفتها:

الباب الأول

فيما يلزم الطباخ معرفته

وهو أن يكون محترزاً من مماسة القاذورات؛ لأن ذلك مما ينفّر الطبائع عن أطعمته.[٢]

وأن يكون نظيفاً فى ذاته، ذكياً فى طبعه، مقصوص الأظفار، نظيف الثياب أيضاً؛ لأن ذلك أميل لقلوب الناس إليه.

---

(١) يتضح بذلك أن المخطوطة ليست بخط الشيخ، وإنما هى منسوخة بأيدى أحد الناسخين بدليل قوله: (قال الشيخ...) وإلا لقال المؤلف: (قال شهاب الدين...) على عادة المصنفين والمؤلفين فى ذلك.

(٢) وهذا بادئ ذى بدء يوضح لنا كيف سرى تطبيق علم الشريعة فى حياة المسلمين حتى سرى إلى طعامهم وشرابهم؛ فإن النبى ﷺ قال: «إن الله نظيف يحب المتنظفين» وقال: «جميل يحب الجمال».

وليعلم أن خير القُدُور[١] الموجودة البِرَام[٢]، فليخترها[٣]، ثـم الفَخَّـار[٤]، والنُحاس ردىء ولابد من بياضه.

وليختر[٥] من الحطب ما كان جافاً ليس له دخانٌ ساطعٌ لنداوته؛ فإن طبخه يوماً ما عند رئيسه فليختر[٦]، وكنت أطبخ بعراجين البلح اليابسة فكان يطيب لـى روائح دخانها، وبعضهم يختار المِلْح[٧] الأندرانى، فإن لم يتيسَّـر فـالمِلْح النقـى البياض الذى لا يخالطه ترابٌ ولا حجارة.

---

(١) القدور: جمع قِدْر، وهى آنية يطبخ فيها، وهى مؤنثة ولهذا تدخل الهاء فى التصـغير، لأن التصغير يرد الأشياء إلى أصولها فيقال: (قُدَيْرة)، انظر "المصباح المنير" مع زيادة.

(٢) البِرَام: جمع بُرْمة – بضم الموحدة وسكون الراء – وهى القدور تكون من الحجر، وتجمع أيضاً على بُرَم مثل غرفة وغُرَف. انظر "المصباح المنير".

(٣) فى المخطوطة (فليختارها)، والصحيح حذف حرف العلة لأن اللام لام الأمر فيجزم الفعـل، ويجوز إبقاؤها على لغة من جعل الفعل المعتل لا يتأثر بالجازم قبله كقول القائل: (إلـم يأتيـك والأنباء تنمى) وعلى المشهور يقال: (ألم يأتك) بحذف حرف العلة.

(٤) الفخَّار: الخزف.

(٥) فى الأصل: (وليختار) فيقال فيه ما قيل فيما سبقه.

(٦) فى الأصل: (فليختار) والأصلح المثبت لما سبق بيانه.

(٧) يقال: (المِلْح) بكسر فسكون، والملح يعين على هضم الطعام، ويمنع من إسراع العفونة إلى الدم، ويفتق الشهوة، ويذهب بوخامة الدَّسم، وهو لأصحاب الرطوبة الكثيـرة موافـق، وأمـا للنحفاء فضار؛ ولذلك ينبغى أن يكثر منه أصحاب الأبدان الرطبة، ويقل منه النحفاء، فإن أكثروا منه لاضطرار أو شهوةٍ تلاحقوا ضرره بأكل الدسومات واللحم السمين، والحلواء المتخذة مـن السكر، ودهن اللوز، ويشرب الجلاب، ويكسر ما يتولد من إعطاشه بالسكنجبين الحامض.

والملح فى الجملة موافق لمن يحتاج إلى تجفيف بدنه، وبالضد، وليحذره من يسـرع إليه الأمراض اليابسة كالحكة والجرب، ويصلح ضرره لهم بإتباعه بالزبد والسمن والدسـومات كما ذكرنا، وبكثرة الاستحمام بالماء العذب.

انظر "منافع الأغذية ودفع مضارها" للإمام أبى بكر الرازى (صـ٤٠) طبعة دار صادر – بيروت.

ويختار من كل شيء أحسنه فى البقول والأبازير[١]، ويسأل عن الأحسن فيما لم يعلمه ليصير عالماً به.

وجديد الفلفل[٢] خيرٌ من قديمه، والزنجبيل[٣] خيره ما لم يكن مُسَوَّساً، ويبالغ فى تنقية الأبازير، ولا يطحن منها إلا ما يستعمله لئلا تنحلّ قوته.

وليغسل الأوانى والقدور بالطين[٤] الحر والأشنان والورد اليابس، ويبخر الزبادى بالمصطكا والعود ثم يغرف فيها طعامه، ويمسح القدور بعد غسلها بورق النارنج أو ورق الأترجّ[٥] مفروكين، ويختار لدقّ اللحم هَاوَناً[٦] من حجر، وللأبازير هَاوَناً من نحاس[٧] فى الطبخ أخذ رغوة اللحم وزَبَدَه[٨] ووسخه وما عساه أن يطفو عليه عند الغليان، ويغسل قبل ذلك بالماء الحار والملح، وينقيه من الغُدَد

---

(١) بزْر البقل ونحوه: بالكسر، والفتح لغة، قال ابن السكيت: ولا تقوله الفصحاء إلا بالكسر فهو أفصح، وأبازير جمع أبزار، انظر "المصباح المنير" مع تصرف.

(٢) الفلفل: هاضم للطعام كاسر للريح، موافق لأصحاب الأمزاج الباردة، وبالضد؛ فليصلح ضرره للمحرورين بالخل وربوب الفواكه الحامضة وأجرامها، وشرب ماء الثلج، وأما المبرودون فليكثروا منه فى طبيخهم، وليأكلوا به أغذيتهم؛ فإنه يلطفها ويجيد هضمها، ويمنع من تولد الفضول الغليظة منها، ويسخن الدم ويرققه حتى يحمر اللون، ويسخن المعدة، ويذهب بالجشاء الحامض... انظر "منافع الأغذية ودفع مضارها" للإمام الرازى – (صـ٤١).

(٣) الزنجبيل: يذكى الذهن... انظر "الذخيرة فى الطب" للإمام ثابت بن قرة (صـ٢١) طبعة دار المدينة – بيروت.

(٤) هذا ما يبدو قراءة من المخطوطة.

(٥) ومن فوائده: أنه إذا شرب مثقالين من حب الأترج أبرأ شاربه من لسعة العقرب. انظر "بلوغ المراد من علم الحيوان والنبات والجماد" للأديب ابن حجة الحموى – تحقيق: د/ عبد الحميد صالح حمدان (صـ٢٦٥) طبعة المكتبة الأزهرية للتراث.

(٦) الهَاوَن: بفتح الواو: الذى يدق فيه، معرَّب، وعاء من نحاس ونحوه، "مختار الصحاح".

(٧) كلمة غير واضحة بالأصل فى هذا الموضع.

(٨) الزبد: ما يطفو على سطح مرقته.

والعروق والأغشية وغير ذلك من الفضلات التى لا تقصد للأكل. والمشوى يخرج وفيه بقية من رطوبته، والمهزول يدهن قبل شيِّه.

وينبغى أن يكون الشاطور والسكاكين محدودةً، وسكين البصل لا يقطع بها غيره(١)، ويتعاهد الخِوَان(٢) بالخردل، ويفرد لكل قِدْرٍ مغرفــة إذا كانــت الألــوان مختلفة، وليهيئ ماءً حاراً ليزاد به فى القِدْر إن اضطر إليه. ولا يدق الأبازير(٣) فى هَاوَن واحد به أثر زفر، ولا العُصَارات.

ولا يغرف من القدور إلا بعد سكون غليانها، وحدَّة نارها وفورتهــا، وإذا تدخَّنت القِدْر يرمى فيها بندقاً فارغاً؛ فإنه يلقط دخانها، وكذلك إذا كان اللحم منتناً.

وإذا سَمَطَ(٤) الكَرِشَ(٥) يذرُّ عليه الجِيْر ويجرده؛ فإنه يخرج وسخها، ويغسل يده قبل الغرف ويبخرها من رائحة البصل، ومن أراد أن يتهرَّأ اللحم فليطرح عليه بورقا(٦) فى القِدْر وشمعاً وقضباناً من عروق البِطِّيخ أو قشوره.

---

(١) لأنه مكروه إلا أن يطبخ جيداً، ولأن كثيراً من الناس تعاف رائحته فى طعامهم، فلا يصيب موضع تقطيعه باقى الطعام فتنتقل الرائحة إليه.

(٢) الخِوَان: ما يؤكل عليه، معرَّب، والضم لغة فيه، والكسر أفصح. انظر "مختار الصحاح".

(٣) كلمة غير واضحة بالأصل فى هذا الموضع.

(٤) سَمَط: سَمَط الجَدْىَ أى نظفه من الشعر بالماء الحار ليشويه. انظر "مختار الصحاح".

(٥) الكَرِش: بفتح الكاف وكسر الراء المهملة. انظر "مختار الصحاح".

(٦) هكذا فى المخطوطة، ولا أدرى مراده بها.

وفى طبخ الأشربة يهيئ وعاءً فيه ماء، وخرقة بيضاء نظيفة ليمسح بهــا وهى مبلولة بالماء حافة الدَّست وجنباته كلما رآها تغيرت؛ فإن ذلك يحفظــه مــن التغير والحرق، وبَرَانى[1] الأشربة يمسح ظاهرها بالشَّيْرَج[2]، وينظف الموضــع الذى يجعلها فيه من كل شيء حلو يقع على الأرض؛ ليحفظها بذلك من النمل.

والهريسة والأرزية والفرنكية[3] لا يصلح جميع ذلك إلا بالسمين من اللحم، وخيره النيئ من الضَّأن.

والثوم يفتق روائح سائر الأدهان من ذوات الأمــراق[4]، وذوات الحبــوب والبقول، ويزيد فى طيبها[5].

والفلفل يدخل فى سائر الألوان الكبار والمبــزرات، ويــدخل فــى ســائر الألوان[6] أيضاً قطع الدارصينى والخولنجان[7]، والوجه فى ذلك أن يشدخ شــدخاً قوياً ليخرج بذلك الرائحة والطعم، ويغنى فيه القليل عن الكثير.

---

(١) بَرَانى: جمع بَرْنِيَّة، إناء من خزف. انظر "مختار الصحاح".

(٢) الشَّيْرَج: معرَّب من شيره، وهو دهن السمسم، وربما قيل للدهن الأبيض وللعصير قبــل أن يتغير شيرج تشبيهاً به لصفائه، وهو بفتح الشين مثال زينب وصيقل وعيطل. انظر "المصــباح المنير".

(٣) أشبه شيء كونها بالتاء المثناة الفوقية فى المخطوطة.

(٤) الأمراق: جمع مَرَق.

(٥) ومن فوائد الثوم: أنه ينقى المعدة. انظر "الذخيرة فى الطب" للإمام ثابت بن قرة (صــ٧٢).

(٦) هذا ما يبدو وقراءةً من المخطوط لانطماس الكتابة فى هذا الموضع.

(٧) ومن فوائد الخولنجان: أنه هاضم للطعام، كاسر للرياح، نافع لمن يعتريه القولنج الريحــى والجشاء الحامض، وينبغى أن يصلحه المحرورون وسائر ما أشبهه من التوابل الحارة بالفواكه الحامضة وربوبها، والماء الصادق البرد، والإضراب عن الشراب فى ذلــك اليــوم، أو يكســر مزاجه ويترك التعب والحمام فى ذلك اليوم، ولزوم المواضع الباردة الرطبة ولا سيما أصــحاب الأكباد الحارة والذين يسرع إليهم التهاب الحميات. انظر "منافع الأغذية ودفع مضارها" للإمــام الرازى - (صــ١٤١).

والصمغ العربى المسحوق ودقيق الأرز ودقيق الحِمَّص[١] ممـا يخثـر[٢] الطعام، وإذا طبخ شيءٌ من الحبوب لا يزال يحرِّك حتى ينزل به عن النـار لـئلا يتشيَّط، ولا يصبُّ الزيت أو ما أشبهه فى القدر إلا بعد نزع الرَّغوة، وإن كان فـى شيءٍ من اللحوم المطبوخة غلظ أُطْرِح فيه بورقا أو قشر بطيخٍ يابسٍ مسحوق، وإذا كان فى اللحم تغير وزفرة فيدقُّ له الجوز دقاً ناعماً، ويدلك به دلكاً بليغاً، ويطـرح معه فى القدر؛ فإنه يذهب بالزفر والتغير، ويطيب بدهنه طعم اللحم[٣]، ولا تغطـى القدر إلا بعد أن ينحَّى اللهيب من تحتها، ويبقى الجمر الليِّن، وإلا تدخَّنت، ويكـون طرح الملح بعد الفراغ آخر ما يعمل فيها لا مما لا يحتاج[٤] إلى نضجه، لا سـيما الحبوب؛ فإن الملح فيها أول الأمر يبطئ نضجها، وكذلك صبُّ الخل على كل مـا يصب عليه.

والباقلاء المطبوخ إن عمل منه بارده وصب عليه الخل قبل أكلـه بـأدنى وقتٍ صلب حتى يرجع كحاله نيِّئاً، وإنما صبُّه عليه فى ساعة أكله.

وما كثر مرقه من أنواع الطبيخ فاحتيج إلى تنشيف، فبالنار، ومـا نشـف فاحتيج إلى زيادة الماء فيه حاراً على قدر ما يريده الطباخ، إلا ما كان من هريسةٍ أو أرزٍ أو لوبيا أو أصناف الحبوب، وما يقع منها من البقول؛ فإنه متى زيد فيه بعد انتهائه فسد فى جميع أحواله، وذهب طعمه ولو كان قبل ذلك فى غايـة الطبيعـة والجودة، وهذا مما ينبغى للطباخ أن يقدِّر له كفايته من الماء من أولـه؛ حتـى لا يحتاج إلى تجديد ما عليه.

---

(١) الحِمَّص: بكسر الحاء وكسر الميم وتشديدها مثل "حِلِّز" وهو القصير من النـاس. انظـر "مختار الصحاح".

(٢) خثر: الخثورة ضد الرقة. انظر "مختار الصحاح".

(٣) فى المخطوط (اللون)، وهو سهو، والصحيح المثبت.

(٤) هكذا بالأصل.

والأصل فى الطبخ حسن تأليف حوائج الشيء المطبوخ؛ حتى لا يكون بعضه غالباً لبعض ليعتدل طعمه.

والصواب فى البصل المقطَّع لسائر الأطعمة أن يغسل بعد تقطيعه بالماء غسلاً جيداً، ثم يلقى فى القدر، وأن يمسح السكين المفرَدة له وللثوم بالزيت الطيب.

وينبغى أن تكون سكاكين التنصيل قوية، وسكاكين التشريح رقيقةً حادةً؛ ليعينه ذلك فى مقاصده.

وكل ما كان من باذنجان وقرع؛ فالواجب أن يطرح بعد تقطيعه فى ماء وملحٍ ساعةً جيدةً[١] قبل طرحه فى القدر، وما كان يلقى من الباذنجان فى لون أبيض مثل "مضيرة"[٢] أو "حصرميَّة"[٣]؛ فالواجب أن يقشر لحاه الأعلى ولباس أقماعه قبل طرحه فى الماء والملح، والواجب على الطباخ أن يجعل لكل لون مغرفةً، ولا يستعمل مغرفة لونٍ فى لونٍ.

الثريد أطيبه ما كان فى مرقٍ حامضٍ دهنٍ مُحَلًّى، ويكون من رقاق أو جردق أو كعك أو خبز نقيٍّ، ويترك بمقدار ما يتشرب ماؤه، ويجلس وسطه بمقعره ويصب فيها الدسم ما يقوم بها، وإذا احترقت الأرزية فألقِ فيها سداباً؛ فإنه يذهب برائحتها، وإذا احترقت اللوبيا القدسية بُخِّر تحتها بصوفةٍ تذهب برائحتها.

---

(١) هكذا بالأصل، ولعل فيه تصحيفاً من الناسخ.

(٢) المضيرة: كثيرة الإغذاء عسرة الهضم لا تصلح إلا للمعَد الملتهبة، وفى الأوقات الحارة، وتضر بمن يعتريه القولنج والرياح... انظر "منافع الأغذية ودفع مضارها" للإمام الرازى (صـ٣٩).

(٣) الحصرمية: مبردة عاقلة للبطن، تصلح للمحرورين، ولمن به خلقة صفراوية، وفى البلدان والأزمان الحارة، وتضر بالمبرودين... المصدر السابق (صـ٣٠).

وإذا وجدت الزُّهُومة فى سائر القدور فألقِ فيها جوزة أو جوزتين صحاحاً، أو اتركها ساعةً؛ فإنها تنشف الزهومة، وعلامة ذلك أنك تخرج الجوزة، فلا تقــدر أن تشمها من زفرة رائحتها وزهومتها.

(وإذا أردت أن يبقى اللحم طريًا فى شدة)[١] النخالة إذا حميت حتى تحمرَّ، وألقيت فى قدر التقطت ملحها.

وإذا أردت أن تنضج الحمص سريعاً؛ فتجعل فى القدر شيئاً من خردل؛ فإنه ينضج سريعاً.

وإذا أردت أن يبقى اللحم طرياً إلى أى وقت شئت؛ فيؤخذ لحــم الأفخــاذ ويخرج منه الشحم والعظم، ويشرَّح ويملَّح جيداً، ويُتْرك ليلةً، فإذا أصبحت اغســله من الماء غسلاً جيداً نظيفاً، وتبسطه حتى ينشف، ثم يطلى بالسمن، ويجعــل فــى بستوقة ويصب عليه من السمن غَمْرَه، ويسد رأس البستوقة، ودعه ما شــئت ثــم أخرجه أىَّ وقتٍ أردت؛ فإنك تجده طريًّا فى شدة الحرِّ بلا ملحٍ، فخذ اللحم واجعله فى شوكةٍ ودلّيه فى نيرٍ ليكون قريباً من الماء يكاد يمسه، ثم أخرجه إذا أردت فإنك تجده طريًّا.

وإن أنتن اللحم أو تغيرت رائحته وأردت طبخه فألق معه فى القدر جَوْزاتٍ صحاحٍ، تكون قد بقيت أسافلَها[٢] حتى تصل إلى أجوافها؛ فإنها تلتقط[٣]، ويصــير إلى أجوافها أنتن من الجيفة. وإذا فَرَّغْتَ بيضةً بما فيها فى القدر التقطت نتن اللحم. وإذا سُلِقَ مع اللحم يسير حلبةٍ ثم قلبت ذلك وجدَّد له ماء آخر ذهب عنــه النــتن، وطاب طعمه حتى لا يعرف طرىٌّ هو أو منتنٌ.

---

(١) ما بين القوسين مصحح من هامش المخطوط، وفى العبارة بعدها اضطراب يشوش علــى المعنى.

(٢) أى: فى أسافلها، فيجوز النصب على نزع الخافض.

(٣) هذا الموضع غير واضحٍ بالأصل.

وإذا كان اللحم متغير الرائحة، يقطع ويجعل في قدر، ويجعل معه بندق مكسَّر؛ فإنه تزول رائحته.

وإذا أردت سرعة نضج الطعام، فتأخذ قشور البطيخ الأخضر تجففه وتطحنه. وتحفظه عندك، وفي وقت الحاجة إلى نضج الطعام بسرعة تلقى عليه منه يسيرا. وإذا أردت الثوم لا يفيش، تحرق رءوس الكنافش الذي له؛ فإنه يقعد مهما أردت، لا يفيش ولا يتلف. وإذا أردت أن السمك اللبِّيس لا يبقى فيه شوكٌ، يؤخذ الفول يدقُ، ويشقُ اللبِّيس من كل جنب، ويذر فيهم ويشوى؛ يتهرَّأ الشوك جميعه. وإذا أردت أن تسلق للوقت لوبيا أو لبسان أو كرنب أو سلق أخضر؛ فألقِ في القدر يسيراً من نطرون مع الماء، واغلِ ذلك الماء إلى أن يشق، ثم ألق فيه الذي تريده، فإذا ألقيته في الماء المغلى فلا تغطِّى القدر بغطاء؛ لأنك متى غطيتها اصفرَّ جميع ما فيها، ولا تترك المسلوق يتهرَّأ بل اترك به وفيه قوةً؛ فإنه يكون أطيب.

وإذا سلقت الإسفاناخ اغسله بالماء وألقه في القدر، ولا تجعل عليه شيئاً من الماء؛ فإنه يرخِّى ماءً كثيراً إذا أصابه حر النار، وكذلك الملوخيَّة إذا جعلتها في القدر لا تغطى القدر، ولا تجعل تحت القدر نار أشعلة، ولا تتركها[1] على النار تتهرَّأ. وإذا أردت طبخ ما تريد من الحبوب مثل العدس والبسلا والجلبان والفول والحمص، فلا تأخذ ذلك مدشوشاً من السوق، بل تأخذ ما أردت منها[2] صحيحاً تدشه عندك وتغربله به، وتلقى عليه من الزعفران ما تحتاج وجففه، فإذا أردت أن تطبخ منه شيئاً اغلِ الماء بقليل ملح، فإذا غلى الماء ارفع منه قليلاً، وألق ما تريد من الحبوب المذكورة، ويكون عياره لكل قدحٍ غمرة ونصف غمرة، فإذا نضج ألقِ فيه حوائجه وأنت تحرِّكه، وكثرة التحريك تمنع من التشييط.

---

(١) في المخطوطة (ألا اتركها).

(٢) في الأصل (منهم)، والأصح (منها).

الباب الثانى

فى صنعة الأخباز

وما[١] يحتاج إليه أطيب الخبز ما كان دقيقه أبيض ناعماً حديثاً، معروكاً[٢] قويًا محكماً، وسقيه بالماء قليلاً قليلاً[٣]؛ حتى لا يكون مَرَقاً ولا يابساً، والنار تكون هادئةً لينةً؛ لئلا يتشيَّط فيخرج وهو عجين، وإن ضعفت النار أيضاً ضعفاً زائداً أخرج ممصوصاً لاطياً[٤]، فإذا خرج من الخبيز روِّح ساعةً حتى يتشرب ماؤه، ويتصرف بخاره، ويطيب أكله.

صفة خبزٍ لذيذٍ عجيبٍ فى اللذة:

يؤخذ قدح[٥] دقيقٍ، وأربع أواقٍ[٦] نشا، وعشر أواقٍ سكر، يعجن بلبن حليب، ويخبز برفق، ولا يعمل فيه ماء ألبتة.

---

(١) "ما" موصولة بمعنى "الذى" وهو أحد معانى "ما" الستة وثلاثين التى نص عليها الإمام السيوطى.

(٢) قوله: (معروكاً) يقال: عرك الشىء بمعنى دلكه. "مختار الصحاح".

(٣) فى المخطوط (قليل قليل) والمثبت الصحيح.

(٤) قوله: (لاطياً) من الفعل لطئ أى لصق. انظر "مختار الصحاح"

(٥) القدح: مكيال مصرى، وهو ثمن كيلة مصرية، فحجم القدح يساوى (٢,٠٦٢٥) لتراً. انظر "المكاييل والموازين" أ.د/ على جمعة – (صـ٣٦).

(٦) الأوقية: من أشهر الموازين التى كانت سائدة فى الجزيرة العربية، وهى تساوى حوالى (١٢٠) جراماً. انظر "المكاييل والموازين" أ.د/ على جمعة – (صـ٢١).

آخر غيره:

يؤخذ دقيق جيد يجعل على كل رِطْل[١] ثلث رِطْل شَيْرج، وأوقية سمسم وكف لبِّ فستق ولوز ويعجن، فإذا اختمر يخبز فى الفرن أقراصاً مدورة سمك القرص إصبعين[٢]، فإذا نضج يخرج ويؤكل مع الحلوى.

صفة أقراص مملوحة:

يؤخذ قدر الحاجة من الدقيق يعجن كل رطل بربع رطل شَيْرج، ويعمل فيه ملحاً ظاهراً، ويخبز بعد بخميرة كالذى قبله أو أرقَّ منه بيسير، فإذا تورَّد يُخْرَجُ، وهذا يعمل إذا وقفت[٣] النفس من الأشياء الحلوة، فيستعمل هذا فى أثناء الحلو، والتمر إذا حشى به الكعك فإنه يعجن بالشَّيْرج[٤] بعد نزع نواه ثم يحشى به، وإذا حشى بسكر ولوز مدقوق أثلاثاً، معجوناً[٥] بماورد، ويجمع رأس العجين عليه محكماً إن عمله كالكُبَّا أو كالخشكان[٦].

---

(١) الرطْل: معيار يوزن به، وهو مكيال أيضاً، وهو يزن بالدراهم (١٢٨) درهماً وأربعة أسباع درهم. والرطل المصرى (وهو المراد فى كلام المؤلف) لأنه كان ساكناً مصر يساوى حوالى (٥٠٠) جرام. وليس المراد الرطل الشامى فإنه يساوى (٦٠٠) جرام. وليس المراد الرطل العراقى فإنه يساوى حوالى (٤٠٦) جرامات. يراجع فيما ذكر "المكاييل والموازين" أ.د/ على جمعة (صـ٢٩، ٣٠).

(٢) الإصبع: فيها عشر لغات فيقال (إصْبع، وأُصْبع، وأَصبع، وأصبُعاء...). والإصبع: من الأطوال، وهو يساوى حوالى (٢سم): (٢,٥سم) تقريباً. انظر "المكاييل والموازين" (صـ٥١).

(٣) هكذا بالأصل (وقفت)، ولعلها (أنفت).

(٤) تقدم أن الشَّيْرج: هو زيت السمسم.

(٥) فى الأصل (معجون)، والصحيح النصب مع التنوين.

(٦) الخشكان: فطيرة العجين، فلذلك ينبغى إلحاقها من ناحية الطب بما يفتح السَّدد، ويسرع خروجها من البطن، والمحشو منها باللوز والسكر أقل إسخاناً من المحشو، بالتمر والجوز، والتمرى والجوزى أغذأ وأكثر توليداً للدم الغليظ. انظر "منافع الأغذية ودفع مضارها" للإمام الرازى (صـ٥٠).

صفة كعك كان القاضى الفاضل يعمله، ويهادى به الرؤساء:

يؤخذ دقيق علامة ناعم أبيض منخول وفستق وسكر، من كل واحد جـزء، ويدق الفستق ناعماً، وكذلك السكر ويخلط مع الـدقيق، ويعجـن بـدهن الـدجاج والأَلْية[١] بعد أن يخلع الألية بالمصطكى والقرفة ويسير مـن المسـك والكـافور، وعصره ليمونَ أخضر، ويعمل أقراصاً ويؤخذ بعد ذلك طبق نحاس مبيَّض يـدهن باطنه وظاهره بالشَّيْرج، ويرصُ فيه الكعك، وتعبر[٢] به الفرن على هدوِّ النار إلى حيث يحمرُ وتستعمله.

صفةٌ أخرى:

يؤخذ دقيق نـاعم يُلَـتُ[٣] بالسَّـمن أو بالشَّـيْرج والمسـك[٤] والكـافور والماورد[٥]، ويُمدُ بالسويك رفيعاً، ويقلى بالشيرج ويوضع فى الجلاب[٦] يسير من المسك والماورد، ويرصُ فى الصحن، ويرش عليه الفستق المجروش راق راق.

---

(١) الأَلْية: بفتح الهمزة، ولا تكسر، وهى ألية الكبش. "المصباح المنير".

(٢) هكذا بالأصل.

(٣) قوله: (يلت) يقال: لتَّ الرجل السَّويق أى بلَّه بشىءٍ من الماء، وهو أخـف مـن الـبَسِّ. "المصباح المنير".

(٤) لا شك أن المسك المستعمل هنا غير ما نتعطر به فى أيامنا هذه لما احتـوى مـن مـواد صناعية تضاف إليه.

(٥) أى: ماء الورد، بقصر الممدود لكثرة الاستعمال.

(٦) قوله: (فى الجلاب) مكرر فى الأصل.

صفة كعك سكَرىً:

يؤخذ دقيقٌ، ورطل[١] سكر، ثمانية أواق، تسحق السكر ناعماً وتخلط بالدقيق، ومعه أوقيتين شيرج، ويضاف إليه أربعة أواقٍ ماءً، ويعجن قوى[٢]، ويعمل كعكَ[٣] وأقراصاً، ويخبز، ويرصُ[٤] فى طبق نحاسٍ؛ تجىء غايةً.

صفة الكعك بالعجوة:

لكل رطل دقيقٍ نصف رطل شيرج، وثمان أواقٍ عجوة، وماورد، وزعفران، وأطراف طيب، وفلفل، وزنجبيل.

صفة الملتوت:

يؤخذ دقيق علامة، وشيرج، وعِرْق كافور، ومصطكا، يعجن الدقيق بالشيرج أولاً، ثم بعد ذلك يعجن بالماء، ويدق عرق الكافور والمصطكا وقليل شيبة[٥] تبلُ وتدق أيضاً، وتعمل فى الدقيق، وتعمل حلَقاً[٦].

---

(١) الواو ساقطة من الأصل.

(٢) هكذا بالأصل، ويبدو أن المؤلف – رحمه الله – قد استعمل اللهجة العامية فى بعض كلامه فى هذا الكتاب.

(٣) الكعك: فارسى معرَّب فيمنع من الصرف. انظر "مختار الصحاح".

(٤) لفظة (يرصُ) ساقطة من الأصل.

(٥) هكذا بالأصل.

(٦) فى الأصل (حلق) بدون تنوين.

الباب الثالث

فى تدبير الماء المشروب

قالت الحكماء: ينبغى لمن يؤثر حفظ الصحة أن لا يشرب الماء على الريق، ولا على المائدة، ولا عقيب الأكل إلى أن يجف أعالى البطن إلا بقدر ما يسكُن به العطش، ولا يروى منه ريًّا واسعاً، حتى إذا خفَّ أعالى البطن وانحدر الطعام عنه استوفى شربه منه ومن الشراب، ولا ينبغى أن يشرب ماء البلح على المائدة إلا العليل، وليحذر الماء والثلج من به ضعف فى العصب، ومن معدته وكبده باردان، وبالجملة من يجد فى هضمه تخلُّفاً وتضعف نفسه وتذبل؛ فلا يستعمله.

وأما من كان كثير اللحم والدم أحمر اللون قوىَّ الشهوة؛ فلا ينبغى أن يخاف منه، ويشرب من الماء والبلح فى أى وقتٍ شاء على المائدة، فإن ذلك قليل الضرر له.

وأما شرب الماء على الريق فليس بصالحٍ إلا لمن به التهابٌ شديدٌ وحمى، وليتوقَّ الشرب الكثير من الماء البارد دفعةً واحدةً، وليشربه فى دفعات فى كل دفعتين نَفَسٌ؛ فإنه صالحٌ ويحفظ على الإنسان قوة بدنه[1].

وبهذا التدبير فليكن العمل إن شاء الله.

---

(١) وفى الحديث: «إذا شرب أحدكم الإناء فليتنفس، فإنه أهنأ وأمرأ وأبرأ» الحديث بمعناه.

فصل

فى خاصية الماء المبَّرد فى الهواء

اعلم أن الماء يحفظ على البدن رطوباته الأصلية، ويُرِقُّ الغـذاء وينفـذه، ويقمع الحرارة، وهو أوفق للمحرورين وأصحاب الأمزاج الحارة مـن الشـراب، وأجود الماء أنفعه وأخفُّه وزناً، وأسرعه قبولاً للسخونة والبرودة، وأعذبه طعمـاً، الذى يضرب فى طعمه إلى الحلاوة. واعلم أن شرب الماء الذى له طعم أو ريـح مكروهٌ؛ فإنها رديَّة لا تصلح للشرب، وقد يستعمل فى الأدوية والعلاجات.

وأما الماء المالح:

فإنه يطْلِقُ البطنَ أولاً ثم يعقله ثانياً، وإذا أدمن عليه.ولَّدَ العفن، ويعظم منه الطحال، ويفسد المزاج، ويتولد منه الحمَّايات.

وأما الماء المبرَّد بالثلج:

فإنه يبرد الكبد جداً؛ فلا ينبغى أن يشرب على الريق إلا للمحرورين، وأما على الطعام فإنه يقوى المعدة وينهض الشهوة، ويجزئ قليله، وأما البـارد الشـديد البرد الذى لا يبلغ من برده أن يُستَلَذَّ فإنه ينفخ البطن، ولا يبلغ من كسر العطـش مبلغاً، ويسقط الشهوة، ويرخى الجسد، وليس بصالحٍ.

وأما الماء المطبوخ والماء الفاتر: فإنه ينفخ(١)، ولا يصلح إلا للعلاج.

وأما الحار:

إذا تجرَّع منه على الريق غسل المعدة من فضول الغذاء المتقـدم، وربمـا أطلق البطن، غير أن السَّرف فى استعماله يحلق(٢) المعدة.

---

(١) فى المخطوط (يفنى) والظاهر صحة ما أثبته.

(٢) هكذا فى المخطوط.

الباب الرابع

فى الأطعمة

اعلم أن الأطعمة الحوامض منها ما يُحلَّى، ومنها ما يبقى على حموضته، فالذى يحلى منها قد(١) يحلى بالسكر أو العسل أو الدِّبْس(٢)، وحكم ذلك أجمع أن يكون فى بابٍ واحدٍ، فمن ذلك:

السكباج:

صنعته أن يقطع اللحم السمين أوساطاً ويجعله فى القدر، وعليه غمره ماءً، ويسير ملحٍ وعودٍ ودارصينى، فإذا غلى تلقط زفره ثم تجعل عليه كسفرة(٣) يابسة، ثم تأخذ البصل الأبيض والكرَّات(٤) الشامى والجزر إن كان أوانه، والباذنجان، ويقشر الجميع، ويشق الباذنجان صليباً ويسلق فى قدرٍ آخر فى ماءٍ مالحٍ، ثم ينشف من مائه ويترك فى القدر فوق اللحم، ويلقى عليه الأبازير، ويعْدَل ملحه، فإذا قارب النضج يؤخذ من الخل والدِّبس أو العسل قدر الحاجة إليه ويعمل مزاجاً معتدلاً فى الحموضة والحلاوة، ويصب فى القدر ويغلى ساعةً، ويختَّر بقليل نشا أو أرز، ثم يؤخذ لوز مقشَّر منصَّف وكف عنَّاب وتمر يابس وزبيب فيجعل فى رأس القدر،

---

(١) فى المخطوط (فقد) والمثبت الصحيح.

(٢) الدِّبْس: ما يسيل من الرُّطب.

(٣) الكسفرة: مما يضر بالذهن هى والتفاح الحامض بخاصية فيه، وكذلك إدمان السكر وكثرة الفكر والهم والغم. انظر "الذخيرة فى الطب" للإمام ثابت بن قرة (صـ٢١).

(٤) هكذا بالتاء الفوقية المثناة فى الأصل كما ينطقها العامة، والتاء الفوقية والثاء المثلثة يتعاوران فى لغة العرب، فتنوب إحداهما عن الأخرى.

ويغطى ساعةً، ويقطع الوقود، ويمسح جوانب القدر بخرقةٍ لطيفة، ويرش عليه ماء بارد، فإذا هدت[١] على حموِّ النار رُفعت.

طعام ظريفٌ:

يقطع اللحم أوساطاً، ويوضع فى القدر ويغمر بالماء، ويلقى فيه خرقة كتانٍ رفيعةٍ مشدود فيها كسفرة وزنجبيل، وفلفل وعود مدقوق ناعم، ثم يلقى عليه قطع دارصينى ومصطكا ويقطع بصله صليب ثلاثةً صغاراً، ويلقى فيها بعد غليه بالماء والملح، وتنشيفه منه، وتخرج تلك الخرقة وتمرتها بمـاء الحِصْـرم[٢] العتيـق أو الطرى المعتصر باليد من غير سلق أو بالخل المقطَّر، ثم يصفَّى ويربَّـى بـاللوز الحلو المدقوق ناعماً، ويصب عليه ماء الحِصْرِم، ثم يحلَّى بالسكر الأبـيض شـيئاً يسيراً، ولا يكون كثير الحموضة، ويترك على النار حتى يهدأ، ويمسـح جوانـب القدر بخرقةٍ نظيفة، ثم يرش على رأسها يسيراً من ماورد ويُرْفَع.

صفة جرجانيَّة:

يقطع اللحم السمين أوساطاً ويجعل عليه غمره ماءً ويسير ملـحٍ، ويقطـع بصلاً قطعاً لطافاً، فإذا غلى عليه جُعِل البصل فوقه وكسفرة يابسة، وفلفل وزنجبيل ودارصينى مدقوق ناعماً، ومن أحب أن يجعل فيه جوزاً مقشَّراً قد أخرج خشبه من جوفه وقطِّع وسطاً، ثم يحرِّك، فإذا نضجت الحوائج يؤخذ حب رمَّان وزبيب أسود نصفين مدقوقاً ناعماً ويمرس[٣] بالماء جيداً، ويصفى على مُنْخُلٍ[٤] ضيقٍ، ثم يلقى فى القدر، وليكن معه شىء يسير من خلٍّ ويربَّى باللوز الحلو المقشَّـر المـدقوق

---

(١) أصلها (هدأت) فحذفت تخفيفاً.

(٢) الحِصْرِم: أول العنب. "مختار الصحاح".

(٣) (يمرس): مرس التمر وغيره فى الماء إذا أنقعه. "مختار الصحاح".

(٤) المُنْخُل: ما ينخل به، وهو أحد ما جاء من الأدوات على (مُفْعُل) بالضم، و(المُنْخَل) بفـتح الخاء لغة فيه. "مختار الصحاح".

ناعماً، ثم يلقى فى القدر، فإذا غلى وقارب النضج تُحلَّى بقليل سكرٍ قدر الحاجـة، ويلقى فى رأس القدر كف عنَّاب، ويرش عليها قليل ماورد، ثم يغطى حتـى يهـدأ على النار.

صفة رمانيَّة مخثَّرة[١] بفستق:

يقطَّع اللحم ويلقى فى القدر، ويلقى عليه ماء ويغلى، ويؤخذ زفره ويرمـى فيه[٢] مدققةً صغاراً بعدد البندق، وليكن ماؤه قليلاً بحيث إذا نضج لا يبقى منه غير زبديَّةٌ لطيفةٌ، ثم يؤخذ ماء الرمَّان الحامض ويعدل بالورد المربَّى بالسـكر ويلقـى عليه، ويرمى عليه أوراق نعنع، ويدق قلب الفستق ويختّره بـه، ويصـبغ بقليـل زعفران وجميع أطراف الطيب، ويرش عليه ماورد وزعفران ويُرْفَع.

حمَّاضيَّة:

يقطع اللحم السمين، وينزل فى القدر مع غمره ماءً ويسير ملحٍ، ثم يغلـى عليه، ويطرح الأبازير مثل الكزبرة اليابسة[٣] والفلفل، والزنجبيل والقرنفل مـدقوقاً ناعماً، مشدودين فى خرقة كتَّان نظيفة، ويقطع فيها قطع دارصينى، ثم يدق اللحـم الأحمر بالأبازير وتكْبَبَ وتجعل فى القدر بعد أن يغلى عليه، فإذا نضجت الخرقـة يؤخذ حماض[٤] الكبار المنقَّى من حبِّه فيعصر باليد عصراً جيداً ثم يمزج مع مثله ماء حِصْرِم ، ثم يجعل فى القدر على النار حتى يغلى ساعةً، ثم يؤخذ من اللـوز

---

(١) أى: مخثَّرة بالمثلثة أى مغلظة.

(٢) لفظة غير واضحة رسماً فى المخطوط عند هذا الموضع.

(٣) الكزبرة: الكزبرة اليابسة تطيل بقاء الطعام فى المعدة حتى تجيد هضمه؛ ولذلك ينبغـى أن يكثر منها فى طعام من يقىء طعامه ويطرح معها الأفاويه المسخنة الملطفة ولا سيما الفلفـل، وليقل منها فى طعام من به ربو ويحتاج أن ينفث شيئاً من صدره، ومن يعترية بلادة ونسـيان وأمراض باردة فى الدماغ، فلا يكثروا منه، ولا ينفردوا به، بل يطرحـوا أبـداً معـه التوابـل الملطفة المسخنة. "منافع الأغذية ودفع مضارها" للإمام الرازى (صـ٤١).

(٤) لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.

الحلو المربّى المقشّر بالماء بعد دقّه ناعماً بقدر ما يحتمله الطبيخ فيضاف إلى القدر، ثم يحلّى بالسكر، ومن أراد بالجلاب، ويترك القدر على النار حتى تهدأ ساعةً، وترش على رأسها ماورد، ويرفع.

حمَّاضيَّة أخرى:

وهى من أطعمة الخلفاء، يقطع الدجاج على مفاصله، ويؤخذ لحم أفخاذه يدق بالسَّاطور دقاً ناعماً دون جلوده ومعه صدر الدجاج، ويغسل ثم يلقى باقى الدجاج ودهنه وشحمه فى القدر، ويقطع عليه رءوس البصل ويرش رشَّةً ما،[١] بالأبازير، وهى: كزبرة وزنجبيل، وكمون محمَّص مدقوق، وقطعة دارصينى، ومقدار صالح من دهن اللوز الحلو، ويعرَّق[٢] بذلك تعريقاً جيداً، ويلقى عليه مقدار درهم ملح ويحرك متصلاً، ويلقى عليه ورق أترج، ثم يأخذ حماض للأترج المنقَّى من قشره وحبِّه، ويرش عليه ماورد، ويخرج الذى فى الصرَّة من القدر، ويلقى فى القدر اللحم المدقوق من الأفخاذ والصدور ويعرَّق به، فإذا أخذ طعم للأبازير ألقى عليه نعنع وصعتر رطب، فإذا غلى ألقى عليه شىء من الليمون الأبيض العذب ورءوس بصل مقطَّع، فإذا نضج تدق مقداراً صالحاً من اللوز الحلو، ويربَّى بما الورد، ثم يخرج البقول ويلقى الحمَّاض المصعتر المنقَّى، فإذا سكن الغليان تعدل حمضها بالجلاب[٣] والسكر الطبرزد المدقوق جريشاً، ثم يلقى اللوز بعد ذلك ويعطر بما الورد والكافور الطاهر المؤثر فيها، ويهدَّأ ويرفع، وهى من أطعمة الخلفاء.

---

(١) فى هذا الموضع لفظة غير واضحة بالأصل.

(٢) العَرَق: الرشح، والمعنى: يدعك بهذه الأبازير حتى يرشح.

(٣) الجلاب: صالح للمعدة والصدر والرئة وحرقة البول، وينبغى أن يجتنب عند إطلاق البطن والطبيعة والبواسير. "منافع الأغذية ودفع مضارها" الإمام الرازى (صـ ٢٠).

قوله: (يهدّأ ويرفع)؛ أصلٌ من أصول الطبخ فافهمه، ولا تهمله. وأفخر، بل وأنفع ما يكون اللحم مع هذه الأبازير من غير أن يضاف إليه شيء مما هو دون الحنطة فى النفع.

زيرباج:

يقطع اللحم صغاراً ويترك فى القدر وغمرة ماء، وقطع دارصينى، وحِمَّص مقشور، ويسير ملحٍ، فإذا غلى ماء تأخذ رغوته، ثم تطرح عليه شَيْرج وخل خمرٍ[1] كفايته، وربع وزن الخل سكر ولوز مقشور مدقوق ناعماً يداف[2] بماورد، ويطرح على اللحم، ويلقى عليه كزبرة يابسة مسحوقة وفلفل ومصطكا مسحوق، ثم يصبغ الزعفران ويجعل فى رأس القدر لوز مقشر مفروك نصفين، ويرش عليها قليل ماوردٍ، ويمسح جوانبها ويترك على النار حتى يهدأ، ومن أحب أن يجعل فيها الدجاج فيأخذ دجاجةً مسموطةً فيغسلها ويقطعها على مفاصلها، ثم إذا غليت القدر غليةً خفيفةً ألقاها مع اللحم تنضج، ومن أرادها ظاهرة الحلاوة فليزدها سكر وتدٍ – تجعل بدله[3] عسلاً – إن شاء الله تعالى.

فستقية:

يقطع اللحم مع غمره ماءً، ويؤخذ زفره ويغلى، فإذا نضج يلقى فيه كُبَباً لطاف مدقوقة بجميع أطراف الطيب مع دارصينى ومصطكا وملح وشيرج ونعنع، فإذا نضج وبقى من مرقه قليلٌ يزال المرق، ويقلى اللحم بالدهن والأبازير، ثم يعاد إليه معرقته، ويدق الفستق ويختَّر به، ويطبخ، ويصلح طعمه بماء الليمون، ويرش عليه قليل ما الورد، ويمسح جوانب القدر، ويهدّأ ويرفع – إن شاء الله تعالى.

---

(١) أى: يبلل بالماء. انظر "مختار الصحاح".

(٢) يعنى: خلٍّ مما يصنع منه الخمر، فإنهم قديماً كانوا يصنعون الخمر بوضع بصلةٍ فى الخل أو بطرح الخل فى الشمس فيتخمر بنفسه.

(٣) فى الأصل (بداله) والصحيح المثبت.

صفة رتباسيَّة:

هى لحم مصلوق معرَّق بالأبازير، ويطرح عليه قليل بصل مقطَّع صغار، ثم يلقى عليه ماء الرتباس، ويضاف إليه شيء من اللوز الحلو المدقوق المربَّى، ويفرك فى رأسها باقة نعنع يابس، ويترك على نارٍ هادئةٍ، ويرفع.

أميربَارسيَّة:

هى كالسماق(١) إلا أن عوض السماق الأميربارس، ومن الناس من يحلّيها بقليل سكر.

صفة نارنجيَّة:

يقطع اللحم السمين أوساطاً، ويترك فى القدر حتى يغلى غلوةً، فإذا غلى نزع رغوته وطرح عليه ملح قدر الحاجة، ويقطع قطعاً لطافاً، ويطرح فى القدر، ويلقى عليه الملح والأبازر المذكورة، طاقات النعنع، ومن أراد الكُبَب فيدق اللحم الأحمر ويعمل منه ما يريد من الكبب، ويضيفها إلى القدر، ثم يأخذ النارنج فيقشر وينزع شحمه(٢) الأبيض، ويقطع نصفين ويعصر على مصفاةٍ أو مُنْخُل، وليكن الذى يعصره غير الذى يقشره، ويؤخذ حب القرطم المنقَّى المغسول الذى ينقع فى الماء الحار ساعةً، يدقُّ فى هَاوَن حجر ناعماً، فإن تعذَّر فهَاوَن نحاس نظيف من الصدأ، ويستحلب ماؤه باليد، ويصفَّى ويجعل فى القدر، ويفرك فى رأسها طاقات نعنع يابسٍ، ويمسح أجنابها بالخرقة المقطعة على جارى العادة، ويترك ساعةً، ويرفع، ومنهم من يعملها على غير هذه الصفة بصدور دجاجٍ مدقوقةٍ مع لحمٍ، لكل صدر دجاجةٍ أوقيتين من لحم، ويعمل فيه فستق ثم يجلب اللوز، ويؤخذ منه قدرٌ صالحٌ ويلقى على ذلك المدقوق، ويضع فيه خولنجان وزنجبيل وجلاب، ونارنج

(١) السماق: (Rhus Coriaria) انظر فهرس الجامعة المصرية على "الذخيرة فى الطب" لابن قرة.

(٢) هكذا فى المخطوط.

بفستق ونعنع، وماورد، ومن كان له فضلٌ بحذقٍ ركّب أطعمةً لا نهاية لها بحذقه وذكائه.

صفة الكشك:

لكل رطل ونصف لحم رطل كشك، وأوقية ونصف ثوم، وست أرْؤس بصلٍ، ودرهمين كراوية[١]، ومثلها فلفل، وأربع عيدان قرفة صحيحة، وأربع ليمونات، يغلى اللحم بعود[٢] بصلةٍ، وقليل فلفل، وإذا طاب اللحم يدق الثوم بالزيت والملح، ويجعل عليه ويحركه، ثم يقطّع البصل صحيحاً ويجعله فيه، ثم يرمى الأبازير والكراوية والنعنع والقرفة، ثم تذر عليه حتى يطيب، وتأخذ حتى[٣] يعصر عليه الأربع ليمونات، ونخلّيه ساعةً حتى يهدأ وينضج، ويترك.

صفة تبليَّة:

وهى تعمل على أنواعٍ، ذكرنا نوعاً منها، يقطع اللحم السمين صغاراً، ويسلى الليَّة، ويطرح اللحم فى الدهن، ويلقى عليه ملح وكُسفرة يابسة، وينحَّى الدهن، ويغمر بالماء، ويغلى، ويكشط رغوته، ويرمى عليه أوراق كسفرة خضراء وعيدان دارصينى[٤]، منحوتة، وكف حِمَّص مقشور مرضوض، وبصلتين ثلاثةً[١]

---

(١) يعنى: وزن درهمين، فالكلام على حذف مضاف، وإقامة المضاف إليه مقامه، والدرهم وزنه حوالى ثلاثة جرامات.

(٢) أشبه شىءٍ قراءةً من المخطوط.

(٣) فى المخطوط (حده).

(٤) الدارصينى(Oil of cinnamon): يسخّن، ويلطف الأغذية الغليظة ويعدُّها للهضم، وينفع أكثر أوجاع المعدة العسرة الباردة؛ ولذلك ينبغى أن يكثر منه فى طعام المبرودين، وفى طعام من به ربو وأخلاط غليظة فى صدره، وليس يبلغ من كَسر الرياح ما يبلغ الفلفل والخولنجان ونحوه، بل ينفخ قليلاً؛ ولذلك يعين على الإنعاظ، وليتوق المحرورون ضرره بربوب الفواكه الباردة وأجرامها، وهو للمبرودين موافق جداً. "منافع الأغذية ودفع مضارها" للإمام الرازى (صـ٤١).

مقشورة مقطعة، ثم يدق من اللحم الأحمر مقدار الحاجة دقاً ناعماً بالملح والأبازير، ويؤخذ البيض المسلوق يستخرج منه الصَّفار ويجعل فى وسط كل كُبَّة صفار بيضة، ويطرح فى القدر، فإذا انسلق يرد إليه الدهن المسلى، ويرش عليه الدارصينى المسحوق ناعماً، ويرفع فإنه غايةٌ.

والمقصود فى الأطعمة أن تطيب وتدسم، وإن شئت فتحلّى كل هذه المقاصد أصولٌ فى علم الطب، فافهمه وتصرَّف.

صفة الياقوتيَّة:

يعرَّق اللحم العادة، ويلقى فيه ما يطيبه كالزرنب والدارصينى والمصطكا وغير ذلك، ثم يقطع اليقطين[2] فصوصاً ويلقى فيه، فإذا بدأ ينضج ألقى عليه ماء التوت الأحمر وحلّاه بعسل نحلٍ أو سكرٍ أو جلاب وأطبخه جيداً، ويفرك عليه طاقات نعنع، واغرفه بعد هدوِّه على نارٍ لينةٍ.

صفة مدققة حامضة:

يشرَّح اللحم الأحمر، ثم يدق ناعماً ويلقى عليه الملح والأبازير المعروفة، ويسير من بصلٍ مخرَّط، ثم تكبَّب على قدر الحاجة، ويسلق فى الماء والملح المعتدل، فإذا نضج ونشف الماء عنه تؤخذ الألية تسلى ويرمى شحمها، ثم يلقى تلك الكبب فى ذلك الدهن مع قطع بصلٍ، وأما حمضها؛ فمن أراد يرش عليه ماءً حمَّاضاً أو خلاً أو ماء حصرم أو ماء ليمون أو كليهما ممزوجين، ومن أحب أن يصبغها بزعفران؛ فليكن على الخل أو ماء ليمون حسب الحاجة، ويذر عليها الأبازير المعروفة، ومن أحب فرك عليها طاقات نعنع، وتترك، وترفع. وإزالة العروق من لحم المدققة أصلٌ كبير.

---

(١) يعنى: بصلتين أو ثلاثة.

(٢) هذا ما يبدو قراءةً من المخطوط، وإن صح، فاليقطين ما لا ساق له من النبات كشجر القرع ونحوه. "مختار الصحاح".

صفة رطبيَّة:

يقطع اللحم الأحمر صغاراً ويرمى فى القدر، ويسلق حتى ينضج، ثم تزال المرقة، ويقلى فى الدهن الطرى المسلى، ويعْدَل ملحه وأبازيره، فإذا استحكم نضجه صُفَّ عليه من الرطب الأصفر بمسله، ويجعل عوضه لوز مقشر، ويجعل فيه كُبَباً من اللحم الأحمر المدقوق، وتهيَّأ على هيئة الرطب مستطيلةً، ويجعل فى وسطها اللوزة، ويرش على رأس القدر قليل ماورد، ويصبغ بيسير من الزعفران، ويهدَّأ على النار، ويرفع. وأما التمر[1] فيعمل على هذا الوضع إذا عدم الرطب.

صفة مدقَّقة سادجه:

يقطع اللحم السمين صغاراً، ويجعل فى القدر ماء غمره، ثم يؤخذ اللحم الأحمر يدق ناعماً، ويلقى فيه ما يحتمله من الملح والأبازير، وكف حمص مقشور مرضوض[2]، وكف أرز مغسول، ثم يلقى فى القدر ويعمل منه كُبباً على ما يختار، فإذا أنضج واستحكم نضجه يلقى عليه ما يحتاج من الملح والأبازير، وينقص من الماء الذى عليه، ويطرح عليه من الدهن بقدر الحاجة، ويذر على وجهه الدارصينى ناعماً، ويهدَّأ على النار اللينة ساعةً، ويرفع.

صفة نوع من أنواع الماوردية:

يقطع اللحم مستطيلاً صغاراً ويعرق، ثم يغمر بالماء وتكشط رغوته، فإذا انضج ونشف الماء عنه يلقى عليه سكراً أو عسلاً حسب ما يحتاج إليه، وكف لوز مقشور مرضوض، ويصبغ بالزعفران وما الورد، ولا يزال يحرَّك حتى ينعقد ويترك على النار حتى يهدأ، ثم يغرف ويصفُّ على وجهه السنبوسك المحشى المقلو، واللوز والسكر، ويذرُّ على وجهه يسير كافور، يأتى غايةً. وهذه كانوا يسمونها قديماً "فالوذجيَّة".

---

(١) فى المخطوط زيادة لفظة (به) فى هذا الموضع.

(٢) الرضُّ: الدقُّ الجَريش. "مختار الصحاح".

صفة:

من الطباخين من يأخذ الشَّوى البائت، فيدبِّر منه محمصة أو غيرها على قدر حذقه فى الطبخ، مثل أن يقطع ذلك صغاراً ويغليه بالشيرج، فإذا نضج وذاب دهنه ألقى عليه من الأبازير ما يحتمله، ومن أراد محمصة رشَّ عليه خلاً أو ليمون، ومن أراد أن يجعل على وجهها عيون البيض فعل، ويرش عليها يسيراً من الدارصينى، ثم يترك على نارٍ هادئةٍ، ويرفع.

صفة المسلوقة:

يعمل فى قدر فخارٍ جديدٍ أو نحاس مبيَّض، وتعمل الماء قدر اللحم أو الدجاج، ثم يرمى المصطكا والقرفة، فبعضهم يدق اللوز المسلوق ناعماً ويستحلبه ويضيفه عليها عندما يريد أن يشال عن النار، ويرش عليها قليل ماوردٍ، ويعمل فيها عروق كسفرة خضراء.

صفة القمحيَّة:

يغسل القمح نظيفاً، ثم ترميه فى القدر بعد غليها جيداً، فإذا رأيت الحبَّة قد انشقت صفِّيه وشيله[1] وصب ماءً غيره، ثم ارم اللحم ولا ترم فيه ملحاً إلا عند شيله، وإذا رمت اللحم[2]، وكلما نقصت المرقة زده ماءً بارداً أو ارم الشَّبت والمصطكا والقرفة، ويكون عندك كمون مطحون، ووقت غرفها احفظها من الدخان.

صفة الشبشترل:

منهم من يقليه، وإن كان فى اللبن تأخذ العجين تمده مثل التطماج، وتأخذ له رأس كوزٍ تطبقه على الورق يطلع مدوَّر القرص، فتحشيه كما ذكرنا، وتغلى له

---

(١) الصحيح (شله) من الفعل (شَوَل) أى: رفع.

(٢) هذا الموضع غير واضح فى الأصل.

الماء، فإذا غلى الماء ترميه بحيث يكون مخلَّصاً من بعضه بعض، فإذا نضج يشيله وتعمله فى اللبن أو الحب رمَّان، وحشوه كالسنبوسك.

صفة الدجاج المسلوق:

تذبح الدجاجة وتسمط[١] عقب ذلك، وتنقى من أوساخها، وتغسل بماءٍ وملحٍ وزيتٍ دفعاتٍ، ثم تغلى الماء حتى يحمى، وترمى الدجاجــة فيــه مقطَّعــةً علــى مفاصلها، وتقطف زفرها، وتلقى عليه كف حمص مجروش، وبياض بصلة، وعود شبت، وقرفة، ومصطكا، وشيرج، وتأخذ مخ بيضةٍ تذاب بشيءٍ من مرقها وترمى فى القدر، وتقوِّى نارها حتى تنضج، ثم تتركها حتى تهدأ، وترفع فى غاية الحسن.

حشو الدجاج على أنواعٍ:

بالحوايج، والأبازير، والزيت، والطحينة والبندق واللوز، ومنهم من يحشيه بالحلو: سكر وفستق وماورد، ولابد من الزيت والطحينة فى الكل سواءً كان الحشو حلواً أو حامضاً أو غير ذلك، فنوِّع ما شئت، وجرِّب، وزد وانقص، فمهما وجدت اللذة والنفع فالزمهما.

---

(١) تسمط: أى تنظَّف من الريش، من قولك: (سَمَطَ الجَدْى) أى: نظفه من الشعر بالماء الحار. انظر "مختار الصحاح".

صفة دجاج الزيرباج[١]:

إذا سلق الدجاجة بالماء والملح والمصطكا والدارصينى، تُقَطَّع على مفاصلها، أو نصفين، أو تترك بحالها الأول، وتُعرَّق بالشيرج الطرى والكسفرة اليابسة والمصطكا والدارصينى، وتمرَّق بعد التعريق بالسكر والزعفران، ويلقى معهما أطراف الطيب ومربَّى اللوز الحلو المقشَّر ناعماً، ويطرح فى القدر، ويلقى فيه عود نعنع أخضر.

صفة دجاجة حامضية:

تمرَّق بماء سماقٍ، أو حب رمَّان، أو ماء حِصْرِم وماء ليمون مجموعين[٢]، وإلا[٣] العادة.

صفة جواذب الدجاج:

تقطَّع الدجاج على مفاصلها، وتسلق بغمرها ماءً، وتلقى عليه مصطكا ودارصينى وشيرج، فإذا نضجت تلقى ويؤخذ دهنها، ثم يؤخذ لوز[٤] فيغسل ثم يلقى

---

(١) الزيرباج: قليل الإغذاء، ولطيفه بالإضافة إلى الأسفيذباج والمضيرة، ولا يصلح أن يديمه ويدمنه الأصحاء الأقوياء، ويصلح للمحمومين ومن ليس من الأصحاء بوثيق الصحة، وذلك أنه يطفئ المرة ويقطع البلغم، وهو صالح لأصحاب الأكباد الحارة، وليس هو بجيد للمعدة؛ ولذلك ينبغى لمن كان ضعيف المعدة أن يأخذ قبله وبعده ما يقوى المعدة، وإن كان ملتهباً أخذ بعده الحصرمية والسماقية أو يمتص السفرجل والتفاح؛ وإن كان بارداً أخذ يسيراً من المصطكا، وليس يوافق أيضاً أصحاب الرياح والأمراض الباردة، وهو أوفق لمن يعتريه الحمى المعروفة "بشطر الغبّ" النائبة فى كل يومٍ، ويصلح للحمى الخالصة إذا قلّ فيه الكمون وحُمِّض فضل تحميضٍ بالجملة؛ فإنه يذهب مذهب السكنجبين. انظر "منافع الأغذية ودفع مضارها" للإمام الرازى (صـ٢٩: صـ٣٠).

(٢) فى الأصل (أو ماء ليمون...) بـ (أو) بدل (الواو) والمثبت الصحيح.

(٣) لفظة غير واضحة قراءةً فى هذا الموضع من المخطوط.

(٤) هذا ما يبدو قراءةً من المخطوط.

على ما بقى من سليقها بعد أن تخلط به لبناً حليباً، وترد عليه دهن الدجاجة التى قُليت فيه، فإذا نضج وضعت عليه الدجاجة، ثم تحمَّر ساعةً، وترفع.

وإذا أردت أن تعقد فستقية أو غيرها من الألوان بجلاب خلٍّ، فإذا جعلته فى الدَّست وأردته بما أردت فلا تعقده إلا بمقدار أوقيتين نشا، أو أوقية ونصف، وبياض بيضة تحركه به، فهذا الذى يعقده، ثم يترك فيه الدجاج المستوى أو ما أردت، وترفعه.

ومنهم من يُكِدُّ[1] الدجاجة السمينة ويتعبها ويسقيها خلاًّ وماورد، ثم تذبح وتشوى على نارٍ هادئةٍ لينة، وتدهن بذلك؛ فإنها تخرج فى غاية النعومة واللذة.

صفة لون بقراصْيا:

يؤخذ دجاج فايق يسلق بعود خولنجان ودارصينى إلى أن يقارب النضج، ثم تؤخذ قراصْيا بالغةٍ تسلق، وتترك من غربالٍ، فما نزل أُخذ نصفه حجل على القدر بسكر وعسل نحلٍ، ويربَّى الباقى بلوزٍ ويسقى به القدر، ويطيب بالماورد والكافور والمسك، وتهدَّى، وتغرف وتقدَّم.

السماق يدق، وإمَّا ينقع بماءٍ سَخِنٍ أو لا ينقع، فإذا استوى اللحم وضع عليه عند ذلك، والقلقاس يحط مع اللحم بعد نصف سلقةٍ من اللحم، هذا إذا عمل السماقية بقلقاس، وإذا شاء جعل الثوم صحاحاً أو غير ذلك، والتوابل كيفما شاء على العادة، وإذا اشتهى عمل السلق.

صفة خيطية الدجاج:

إذا نضج الدجاج خذ صدوره وانسله شعرةً شعرةً، ثم يسلق الفستق ويدق، ويصفى من المنخل، ويشال ويلقى عليه سكر بياض، ثم يضاف إليه اللحم المغسول المنسوك[2]، ويغلى إلى أن يشتد ويلقى عليه دهن الفستق، يسقى به ويبسط فى

---

(١) يقال: أكدَّه؛ أى: أتعبه فى العمل. "مختار الصحاح".

(٢) المنسوك: أى المذبوح.

الأوانى، وإن أردت أن تكون الخيطية بيضاً فتُعْمل بماء اللوز وتسقى بدهن اللوز، وتُستعمل.

صفة الرخامية:

بعد نضج اللحم لكل رطل لبن حليب أوقيتين أرز، على اليسير من ماء اللحم الذى سبق بالنضج، وتؤكل بالعسل أو الجلاب أو السكر.

والخيطية قريبةٌ منها، وصفتها: يؤخذ اللحم الأحمر، فإن كان رمامين[1] كان أجود، ويقطَّع ويسلق حتى يتهرّأ، فإذا نضج جيداً ينشَّف الماء ثم يشيله وينسره شعرةً شعرةً، ثم يغسل بالماء إلى أن يبيضَّ اللحم والماء الذى غسل به، ويحط اللبن على النار، ويغسل الأرز ويحط عليه، ثم يدق أرز آخر وينخل، ويذرُّ عليه قليلاً قليلاً، ويحيَّط، ويكون للرطل اللحم أربعة أواق أرز، وثلاثة أرطال لبن، ورطلين ماء، وأرزٌ مدقوقٌ أوقيتين، فإذا انتهى تؤكل بالجلاب.

صفة الملوخيَّة:

يؤخذ اللحم يغسل ويقطَّع، وينضج ويقلى، ثم يحط الماء عليه، وتدبّل[2] الملوخية فى الشمس، وتخرط خرطاً جيداً رقيقاً، ولا يخرط من غير أن يُدَبَّل، فإن ذلك أجود، ثم تحط الملوخية فى الماء على القدر، وتدق الكسفرة والكراوية والأبازير الحارة، والملح والثوم يدق الجميع ويُذَوَّب بالماء ويحط عليها، فإذا انتهت يهدَّأ القدر، وتؤكل.

وأما الفستقية والبندقية:

فلكل رطل جلاب نصف رطل من أحدهما وهو عيار دجاجتين، يسمط البندق أو الفستق، وينزل من غربال الدقيق، ويديره فى الدَّست – أى يحركه مع الجلاب – مع أوقية ونصف أو أوقيتين نشا وبياض بيضة، وتقلب ذلك على الدجاج

---

(١) هكذا بالأصل، ولا أدرى ما وجهه.

(٢) كل شىء قد أصلحته فقد (دَبَّلْتَه). "مختار الصحاح".

فيعقد، وتجعل عليهم من المسك والماورد على قدر همتك، وكذلك تعمل فى طعـام الجلابية، وكل هذه الأطعمة متقاربةٌ يستدل ببعضها على بعضٍ.

صفة الليمونية:

لكل دجاجتين رطل خل جلاب، وربع رطل لوز، تجعل الخل على النار فى الدَّست ويسخَّن، وإن شئت عملت السكر وتحليه جلاب إلى أن يأخذ القوام، ثم يسمط اللوز، وتنزعه من قشره، وتنخله من غربالٍ مثل سميد القمح بعد دقه فى الهَـاوَن، ثم تجعله فى الدَّست على الجلاب وتديره، ثم بعد ذلك تجعل عليـه مقـدار سـبع ليمونات تعصرهم وتصفيهم من خِرقةٍ فى الدَّست، وتديره ثم ترمى فيه بعده أوقيـة ونصف نشا قلب، وبياض بيضة، وعودين نعنع وتديره، وتكون قد هيَّأت دجاجتين على ما تقدم فى الذى قبله، فإذا أخذت القوام جعلتهم فى الدَّست مع الخل، ثم تشيلهم فى الزبادى، وتقلب الدَّست عليهم، ثم تجعل عليهم من المسك والماورد على قـدر همتك، وتتركهم ساعةً حتى يُعقدوا؛ فإنه غايةٌ. والزيرباج كذلك، لكـل دجـاجتين رطل جلاب، ونصف رطل لوز، يُعمل كالذى قبله إلا أنك تجعل عليه أربـع أواقٍ خلّ خمرٍ طيِّبٍ غاية ما يكون منه، وتديره وتجعل معه وزن درهمٍ زعفران جنوى، وبياض بيضةٍ، وعودين نعناع لا غير، ثم تفعل بالدجاج كما وُصِفَ فى الذى قبله، وهذا مختصر العبارة؛ لأن الحاذق يستدل بقليل الكلام على كثيره.

صفة الرخامية:

لكل قدحٍ أرزٍ ثلاثة أرطال لبنٍ حليبٍ، وعصفور زنجبيل، وعـود قرفـة، ووزن ربع درهم مصطكا، ثم تأخذ نصف ذلك اللبن وهو رطل ونصف وتجعله فى القدر، وتجعل معه مثله ماءً، وتجعل معـه العـود القرفـا والعصـفور زنجبيـل والمصطكا، فإذا غلى الماء واللبن غسلت عند ذلك الأرز وجعلته فى البُرْمـة، ثـم تسقيه بذلك الرطل ونصف لبنِ الذى بقى قليلاً قليلاً على نـارٍ لينـة، ثـم تسـقيه وتحركه، وتكون ناراً هادئةً وأنت تحركه قليلاً قليلاً، وإن كان ذلك كله على الفحم

فهو أجود، فإذا طاب هدَّيته ساعةً، وتنزله، ولا يعلَّق الدخان، وإذا دخن لك شيءٌ من الطبيخ خذ جزْمة كبريت اقطع طرفها، واربطها وارمها فى البُرْمة فهى تعلّق الدخان كله، أو ارمِ فيها بندقةً فارغةً مثقوبةً فهى أيضاً تعلق الدخان، وإذا غرفت فى الأصحن فليغرف بالشيرج، ورش على وجه الصحن السكر، فهو غايةٌ.

صفة التمرهنديَّة:

يسلق الدجاج سلقاً جيداً، وتنشفه بالشيرج، وتحشى بطونها باللوز والسكر، لكل دجاجةٍ أوقية لوزٍ، وأوقية سكرٍ، يدقوا فى الهَاوَن بيسير كافورٍ وماوردٍ، وتحشى به بطون الدجاج، ويؤخذ الجلاب المحلول يرمى به فى الدَّست، ويؤخذ لكل مائة درهمٍ من الجلاب أوقية تمرهندى يمرس بالماء الحار أو البارد، ويلقى على الجلاب فى الدَّست، ويغمر به الدجاج، ويهدَّى.

الخيطية:

يؤخذ قدحين أرز وَاحي، يغسل بالماء حتى ينقَّى، ويبقى ماؤه، ويؤخذ ستة أرطالٍ بالمصرى، يغلى على النار مع حصاة مصطكا[١]، وقطعة قرفا صحيحةً، وينزل الأرز فيه حتى يتشرب، ثم يسقى ستة أرطال لبنٍ حليبٍ قليلاً قليلاً حتى يتشرب اللبن، وتُلقى عليه رطلين لحمٍ مسلوقٍ منسَّر، ويضرب جيداً حتى يدخل بعضه في بعضٍ، وينزل وتجعل عليه الجلاب أو العسل النحل، ويستعمل.

صفة المأمونية:

لكل رطلٍ من اللبن الحليب أوقيتين أرزٍ مدقوقٍ، ويغلى لها جلاب مقدار ما يُحلَّى، ويكون قد سلَى ليَّة[٢]، ويعمل فم جلاب، وفم ليَّة، حتى يقذف الدهن.

---

(١) يجوز فيها المد والقصر (مصطكا، ومصطكى) وقد أوردهما فى كلامه.

(٢) هى الألية، وهى ألية الشاة، قال فى "مختار الصحاح": ولا تقل إلية، ولا لِيَّة، وتثنيتها (أليان) بغير تاء.

صفة اللبابيَّة:

تؤخذ دجاجة تقطَّع صغاراً ولحم ويسلق ويقلى بشيرج، ويؤخذ اللباب والخشخاش يفرك من تحت الغربال، ويحمص حتى يحمر، وتحط مرقة الدجاج فى القدر أو اللحم، وتحط عليها اللباب والخشخاش[١]، وتسقى بالجلاب حتى تنضج، يخلط عليها دهن ألية، وعليها اللحم والدجاجة، وتحط زعفران ومسك وماورد، ويُعْمل فيها فستق صحاحٌ مقشورٌ.

صفة مأمونية بدجاجٍ:

يؤخذ قدحين أرز وَاحِى، يغسل جيداً حتى ينقَّى من الملح، ويجفف فى الشمس، ويدق ناعماً، وينزل من غربالٍ صفيقٍ، ويؤخذ له رطلين سكر، وثمانية أرطال لبنٍ حليبٍ بالمصرى، يخلط الجميع، ويؤخذ صدور[٢] دجاجتين يسلقون جيداً حتى يتهرَّوا، وينسرهم شعرةً شعرةً، ويغسل بالماء جيداً بعد سلقه، ويعصر من الماء وينشف، ويخلط مع اللبن والسكر، ويرفع الجميع على النار، ويحرَّك ولا يرفع اليد من تحريكه حتى يصير فى قوام العصيدة، وينزل من على النار، ويطيب بالمسك والكافور، ويعرَّق بالشيرج.

صفة الأرز باللبن:

لكل رطل ونصف أرز عرة[٣] أرطال لبنٍ حليبٍ.

صفة الملوخية:

تحتاج إلى لحمٍ ودهنٍ وملوخية، وإن احتاج أن يَعْمل فيها دجاجاً أو فراخ حمامٍ، وثومٍ وفلفلٍ، يسلق اللحم ويصفَّى، ويدق الثوم والفلفل والكسفرة والكراوية، وبصلة مشوية تعمل فى المدققة مع الحوايج، وتعمل المرق على اللحم فى القدر،

---

(١) الخشخاش: (Papaveris) انظر فهرس "الذخيرة فى الطب" لثابت بن قرة.

(٢) فى كلامه جمع المثنى ومعاملته معاملة الجمع، وهو وارد فى لغة العرب.

(٣) لم يذكر كم الموزون من الأرطال فى هذا الموضع.

وتخرَّط الملوخية، فإذا غلى الماء على اللحم ترمى الملوخية عليها، وتغلى عليها إلى أن تنضج.

وتقدَّم صفة اللبنيَّة:

تحتاج فيه أن ترمى اللبن واللحم معاً، ولا ترمى البصل إلا بعد ساعةٍ جيدةٍ، ويضاف إليه المصطكا والقرفة، وقليل نعنع وكرَّات، فإذا نضج اللحم ولم ينعقد اللبن يرمى فيها قطعة من كوز طلعٍ أو قليل أرزٍ أو قليل نِشَا، إلى أن ينعقد، ويُهدَّأ، ويغرف.

صفة الأرز الأصفر:

يغسل العسل أولاً، ثم يغسل الأرز ويلقى عليه، ويعمل فى العسل قليل ماءٍ وشيرج، لكل رطل عسلٍ ثلث قدح أرزٍ، ويصبغ الأرز فى القدر بزعفران، ويرمى فيه إذا نضج فستق ولوز.

صفة الكمُّونيَّة:

تحتاج إلى لحمٍ ولفتٍ وحمص، وفلفل وثوم وكزبرة خضراء، يسلق اللحم ويقلى بالثوم والكزبرة والفلفل، وتعيد[1] على اللحم المرق، ويقطَّع اللفت ويضاف إليه فى القدر.

صفة البورانيَّة المقليَّة:

تحتاج إلى لحمٍ وباذنجان مقلى، وفلفل وكزبرة يابسة ونعنع وبصل، يسلق اللحم ورءوس البصل، ويحمص مع الفلفل والكزبرة والنعنع، وتضيف إليه المرق، ويُقْلى الباذنجان، ويعمل اللحم فيه والحوايج عليه.

---

(١) هكذا بالأصل المخطوط.

صفة النرجسية:

تحتاج إلى لحمٍ وأرزٍ، وجزر وفلفل، وقليل جبنٍ شامى، وكمون وكزبـرة خضراء، وحمص وبصل، يسلق اللحم ويقلى الكزبرة والفلفل ويُعمل عليه المـرق، ويغسل الجزر بعد تقطيعه ويعمل عليه، فإذا نضج ترمى الأرز والكمـون، ومـن اختار لا يعمل جبن ولا كمون فعل.

صفة البامية:

أيضاً يسلق اللحم ثم يقلى ببصلةٍ، تقطع رقيقاً مع الفلفل والكزبرة الخضراء والثوم، ويعاد عليه المرق والبامية، وترمها فى القدر، واعصـر عليهـا ليمونـة خضراء لئلا يتلعب[1]، وتنزل وتغرف، فافهم.

صفة الفوليَّة:

تعمل بلحمها كذلك من السلق والقلى وإعادة المرق، ويُعمل عليـه الفـول، ويوضع[2] البيض بعد نضج الفول، ويغرف، ويقدَّم، وغالب الأطعمة يدل بعضـها على بعضها؛ لأنها على أسلوب متقاربٍ، فافهم.

صفة اللوبيا:

كذلك.

صفة الفريكيَّة:

تحتاج إلى لحمٍ وفريك وفلفل وجبن وكمون، يسلق اللحم ويعمل عليه الفريك مدشوشاً، فإذا نضج يُعمل عليه اللبن والجبن والكمون، وقليل شـبت والمصـطكا والقرفة، وينزل.

---

(١) هكذا فى المخطوط.

(٢) فى الأصل يشبه أن يكون (يبيَّض).

صفة الهريسة:

تحتاج إلى لحم بقرىّ ومصطكا وقرفة، وجبن وكمون، يسلق اللحم والقمح المقشور جميعاً مع المصطكا والقرفة والشبت، ويُوقد عليه حتى يتهرَّأ اللحم، يضربها إلى أن يتخيط بعضها فى بعضٍ، وينزل، وتغرف.

صفة القمحيَّة:

تحتاج إلى لحمٍ وقمحٍ مقشورٍ، ومصطكا وقرفة وشبت وكمون، ويسلق اللحم والقمح جميعاً إن كان اللحم بقريًّا، وإن كان ضانى سُلِق القمح قبله إلى أن تنشق القمحة، يرمى اللحم الضانى عليه حتى ينضج، يعمل عليه المصطكا والقرفة والشبت والكمون، وإن شئت اعمل فيها لبن حليبٍ، وقوِّى النار عليها حتى تطيب نزِّلها.

صفة الكشْك:

تحتاج إلى لحمٍ أو فراخ حمامٍ أو دجاجٍ أو بطونٍ، وكشك، وليمون، وحصرم أو كباد، وفلفل وثوم وحمص، وبصل، وباذنجان، أو بصل وسَلْق، أو بصل وبياض لفت، ونعنع، تسلق اللحم والحمص، ويحمَّص، وتسكب المرق وترمى عليه الباذنجان أو غيره حتى يستوى، وتذوِّب الكشك، ويكون منقوع بقليل مرقٍ من مرق اللحم، ويضاف إليه ويغلى، وترمى عليه الفلفل والثوم والنعنع والليمون، وإن كان حصرم يُسلَق ويُخْرج من غربال الدقيق، ويضاف إليه، وينزل، ويقدَّم.

صفة الحصرميَّة:

تحتاج إلى لحمٍ وقرطم ومصطكا، وقرفة ونعنع، وحصرم وباذنجان، وتدق القرطم ناعماً، ويؤخذ الحصرم ويعمل فى قدرٍ ناشفٍ بلا ماءٍ، يعرَّق ويستوى

ويعمل على القرطم، ويُخْبَص[(١)] هو والقرطم ويسكب عليه ماءٌ من القدر، ويصفى من غربال الدقيق[(٢)] والنعنع إذا لم يستو[(٣)] الحصرم على هذه الصفة يسلق.

صفة الخيطيَّة:

تحتاج إلى لبنٍ حليبٍ وعسل نحلٍ وأرزٍ مطحونٍ، وصدور دجاجٍ مسموطةٍ، ينسر الصدر أو غيره ويعمل الأرز فى اللبن الحليب، ويعمل على النار حتى يغلى، ترمى عليه صدور الدجاج، ويضرب حتى يتخيط، وينزل، تعمل عليها العسل النحل فى الصحون لا فى القدر.

صفة البهطة[(٤)]:

تحتاج إلى لبنٍ حليبٍ وأرزٍ مطحونٍ، وسكر بياض، تعمل الأرز باللبن فى القدر حتى ينضج، وتعمل عليه السكر مدقوقاً[(٥)]، ويحرَّك دائماً لا تفتر عنه إلى أن يستوى، وينزل، وإن أرادها صُفْراً عمل عليه الزعفران مع السكر بعد نضج الأرز.

صفة الخيطلية:

إن شاء فمن قمحٍ مقشورٍ مدشوشٍ رفيعٍ، ولبنِ حليبٍ، تعمل القمح فى ماجور[(٦)] فخار، ويهرس بماءٍ ويصفى من غربال الدقيق فى وعاءٍ، ويَرْجِع يفعل ذلك مرتين ثلاثةً، ويصفى ويغطى إلى باكر النهار، ويصبح يصفى عليه ماءً

---

(١) يخبص: أى يخلط. "مختار الصحاح".

(٢) لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.

(٣) فى المخطوط (يستوى) والمثبت الأصح.

(٤) هكذا فى المخطوط.

(٥) فى الأصل (مدقوق)، ويجوز على لغة من يقف على المنصوب المنون بالسكون تخفيفاً، ولعل المؤلف استخدمها كما فى مواضع كثيرة من كتابه هذا تخفيفاً.

(٦) الماجور: معروف، إناء واسع من فخار يستعمل إلى عهدٍ قريبٍ فى القرى فى عجن الدقيق.

أصفر، يبقى النشا يُعمل فى اللبن الحليب فى القدر، وتعمل عليه المصطكا والشيبة وعرق الكافور، ويُعقد على النار إلى أن ينضج بالهدوء، وينـزل، ويغـرف فـى الصحون، وتجعل عليها عسل نحل.

صفة العدس المصفَّى:

تحتاج إلى عدسٍ مقشورٍ وخلٍ وعسلٍ، وزعفران وعنَّاب ولوز مسـموط، وزبيب، يسلق العدس إلى أن ينضج، ويخرج من غربال الدقيق، ويُنظـف العسـل ويعمل مع العدس فى القدر إلى أن ينضج، ويحرَّك ولا تفتر عنه، ويعمـل الخـل وقليل من العنَّاب وقليل من الزبيب، والفلفل، وما يُحتَاج، وقليل لوزٍ مسموط يعمل فيه، وقليل لوزٍ يصبغ بزعفران، ونحلا[1] بعضه أبيض، وقليل عنَّاب، وزبيب يعمل على الزبادى للزينة، ويقدَّم.

صفة التطماج:

يحتاج إلى لبنٍ حامضٍ ولحمٍ وثومٍ، وفلفل وكزبرة خضراء، يعمل من اللحم مدقَّقة، يعمل فيها قليل فلفلٍ وكزبرة يابسة، وقليل كزبرة خضراء، وبصلة مشوية، يسلق اللحم بعد أن تعمل منه شرايح أحمر[2]، يسلق الجميع ويقلى مع المرقة بالفلفل والكزبرة الخضراء والثوم، إلا الشرايح فإنها تقلى وحدها، وتعمل فى مـاءٍ حـارٍ، وتعمل العجين فى اللبن الحامض، ويُعمل عليه اللحم والشرايح والمدققة.

الأرز المفلفل:

يحتاج إلى لحمٍ ودهنٍ كبيرٍ، وأرز ومصطكا، وقرفة وحمص، يُسلق اللحـم ويعجن ويعمل عليه قليل مرقٍ، ويعمل عليه الأرز بعد غسـله، ويغطـى بشـىءٍ، وينزل من على النار، ويترك ساعةً واحدةً جيدةً[3] على الأرض، ويغرف.

(١) هكذا بأصل المخطوط.

(٢) أى: حالة كونه أحمر، فأحمر حال لكنه ممنوع من الصرف.

(٣) هكذا بالأصل.

صفة الأرز الحلو:

يحتاج إلى أرزٍ ولحمٍ وسمنٍ أو دجاجٍ، ودهنٍ، وعسل نحلٍ، وأطراف طيبٍ، ومصطكا وقرفة وزعفران، ومن أراد لا يُعْمل فيه لحمٌ ولا دجاجٌ فباختياره، يسلق اللحم أو الدجاج ويحمص بدهنٍ أو شيرج، ويعمل عليه العسل حتى يغلى فيه الماء قوام العسل، فإذا غلى بدهن الأرز بزعفران بعد غسله، ويضاف إلى القدر، وترمى عليه المصطكا والقرفة وأطراف الطيب، وتسقيه الدهن.

صفة أمِّ نارين:

تحتاج إلى خبزٍ باردٍ أبيض، ولبن حليب، ومصطكا وقرفة، وزبد، وعــرق كافور، وشيبة، تعمل اللبن فى القدر بالحوايج، ويُغلى ويقلع اللبــاب مــن القشــر، ويفرك رفيعاً[1]، ويعمل فى القدر حتى ينضج، تعمل عليه قليل زبدٍ، فإذا فرغ يُعمل على وجهه قليل زبدٍ آخر[2].

وأكثر الأطعمة مما لم يذكر كالسفرجلية والتفاحية وغيرها اسلُك فيها طريق ما ذكر، فيسهل عليك التجربة، وتُقْبِل إلى اللذة.

والأصل فى ذلك كله أن يسلق اللحم ويخمص كما وصفنا فــى الأطعمــة، ويُعمل عليه المرق، ويقطَّع السفرجل أو ما تحتاج إليه من غيره، ويُنظفه من لعابه، ويقطَّع كاللفت، ويُعمل فى القدر مع اللحم والمرق، ويُوقد عليه حتى يستوى، يذوَّب الزعفران بالخل إن كان حذقك يؤدى إلى ذلك فيه، ويُعمل عليه قليل نشَــا يــذوَّب بقليل مرقٍ، ويُعمل فيه. وقِسْ على هذا، وتَحْذق بالتجربة ما لم يُذكر، وتوسَّع فــى ذلك.

---

(١) فى المخطوط (رفيع) وسبق الإشارة إلى توجيهه.

(٢) هكذا بالأصل المخطوط.

صفة الماوردية:

تحتاج إلى لحم وزرورد وليمون، وبصل وفلفل، ومصطكا وقرفة، يسلق اللحم ويُغلى، ويقطَّع عليه قليل بصل رءوس حتى يستوى، يُدق الفلفل ويعمل عليه، ويعصر عليه الليمون، ويترك الزرورد عليه بلا دقّ، ويعمل عليه المرق قوام ما يحتاج إليه.

السنبوسك:

تحتاج إلى رقاق الكنافة والحلو، تحتاج إلى بندقٍ يدقُّ خشناً، ويُحمَّص السكر والبندق، ويعجن بالقطر مع السكر أو بالعسل النحل، ويقطَّع الورق ويحشى ويُليَّس بقليل عجينٍ، ولابد من رش الماورد على السكر، ويقلى بالشيرج، ويرش عليه بعد رصّه فى الأصحن من السكر والبندق والماورد، أما الحامض فإنه يحتاج إلى حوايج بقلٍ وشيرج، وخل وفلفل، وبندق أو لوز، ورقاق متاع الكنافة، يدق اللحم الجميع ناعماً، ويقرَّص قرصةً واحدةً قدر الرغيف أو دونه على قدر اللحم، ويسلق، ويرجع يقلّب فى الطاجن، ويقطف ريمه إلى أن يستوى، يُشَال (ويدق طريق آخر ناعم)[1]، ويخرج منه العروق التى فى اللحم، ويُعلق الطاجن على البارد، ويعمل فيه الشيرج، ويقلى اللحم المدقوق فيه حتى يحمر[2] دفعه، ويسكب عليه الخل فى الطاجن، ويخرِّط عليه البقل، ويقلّب حتى يَذبُل، ويسمط اللوز ويدق خشناً[3] ويعمل عليه، ويدق الفلفل ويعمل عليه، وما يزال يغلى عليه حتى ينشف جميع الخل الذى يعمل عليه، يقطّع الرقاق على عرض أربع أصابع، وينزل بالحوايج من على النار، ويبرَّد ويؤخذ منه على قدر ما يحتاج، يُعمل فى الورقة ويلف إلى آخرها، ويليَّس بقليل عجين، ويقلى بالشيرج، ويقَطّع أطراف البقل

---

(١) ما بين القوسين هو الموجود بالمخطوط، ولعل فيه تصحيفاً.

(٢) لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.

(٣) فى الأصل (خشن) بغير نصب وتنوين.

الأخضر، وتعمل فى الأوعية، ويعمل السنبوسك عليه، ويرش عليه قليل ياسمين أو غيره، ويقدَّم.

صفة لحم تبليّة:

يحتاج إلى لحمٍ وبصلٍ، وفلفل وقرفة، وكزبرة يابسة، وقليل زيت طيبٍ، ويسلق اللحم بالمصطكا والقرفة، والزيت الطيب يحمّص بالفلفل والكزبرة، وتعمل عليه المرق، وتخرط البصل عليه، ويغلى عليه حتى يستوى، يعصر عليه الليمون.

صفة اللحم الشرايح:

يحتاج إلى لحمٍ ودهنٍ وشيرج أو دهن لِيَّةٍ، ومصطكا وقرفة، يشرَّح اللحم ويسلق بالمصطكا والقرفة، ويصفى ويغلى بالشيرج، وإن كان دهن أَلْية فيسلق مع اللحم ويدق ويقلى به.

صفة المدققة المقلية:

تحتاج إلى لحمٍ وفلفلٍ وكزبرةٍ خضراء، وكزبرة يابسة، وقليل زيت طيب أو شيرج، وقليل بصلٍ، يدق اللحم وتُعمل معه رأس بصلةٍ مشوية، ويدق معه جميع الحوايج، ويعلق الطاجن على النار، ويعمل فيه قليل ماءٍ حتى يغلى، وتعمل فيه المدققة، تُسلق نصف سلقةٍ، وتُشال، ثم يعمل الشيرج فى طاجنٍ على النار، وتقلى فيه المدققة بعد أن تسلق، وبعد أن تقلى يدق قليل كزبرةٍ يابسةٍ، ويرش عليها فى الأوعية.

صفة الكسكسوا:

تحتاج إلى لحمٍ ولِيَّة،وفلفل وقليل زيت طيب، ومصطكا وقرفة، وكزبرة يابسة، ودجاج، يسلق الدجاج واللحم واللية بالمصطكا والقرفة والزيت الطيب، ويفتل العجين مثل متاع المفتلة، ويُعملُ فى قدر شقبة القاع يعمل فيها العجين،

ويعمل على فم قدر[١] أخرى غير[٢] التى فيها اللحم، تدق اللية وتسلى برأس بصلة، ويعمل العجين فيها ويقلَّب فى اللية، ويحمص اللحم برأس بصلة مع الفلفل والكزبرة اليابسة، ويرصَّص على العجين، ويعمل على وجهه سنبوسك حامض مع اللحم، ويهدَّأ، ويقدَّم.

صفة سنبوسكة:

يؤخذ من اللحم المدقوق فيلقى فى القدر، ويعرَّق ومعه قطعة قرفة، وقليل مصطكا، وبصلة مشقوقة، فإذا تعرَّق يقلى بالشيرج بحيث تزول زفرته، ثم يلقى عليه من ماء السماق ما يحمصه، ويصير عليه حتى ينشف الماء، ثم يقطَّع فيه الليمون والنعنع، ويترك فيه الأفاويه العطرة، ويقلى بالشيرج الطرى، وقبل أن يقلى يلطَّخ بزعفران يذاب بماورد.

صفة الملوخية:

يسلق اللحم، فإذا نضج يقلى ويلقى عليه كزبرة خضراء، وثوم وملح مدقوقين، وفلفل وكزبرة يابسة، وبصلة مشوية، وكراوية، وقلب لوز وبندق وفستق، فإذا غلى يلقى فيه سوى مدقوق ناعم، ويغلى غلياً قويًّا، ثم يذرُّ فيه الملوخية، ولا يغطَّى القدر، فإذا نضجت يرش عليها قليل ماء بارد، ويُعمل على النار، ويجعل على وجهها دهن ألْية مَسْلِى بمصطكا ودارصينى، وزيت طيب أو شيرج، ويذر عليها دارصينى، وإن عمل فيها باذنجان محشى مقلى بدهن ألْية كان أحسن.

فائدة:

ينبغى أن يجتنب من السمان الأزرق العين فلا يأكله؛ فإنه يولِّد المرض لخاصيَّة فيه، قد جرِّب ذلك.

---

(١) فى الأصل (قدْرَة) والقدر مؤنثة، وتصغيرها قُدَير من غير تاء كما فى "مختار الصحاح" لكن العامة تقول (قِدْرة) كما تقلب القاف همزةً.

(٢) لفظ (غير) ساقط من الأصل، وبه يستقيم الكلام.

صفة دجاجة:

تشوى وتشقى بدهن الجوز أو اللوز مع يسير ملحٍ وزعفران، وأحسن ما شوى أن تُكَدَّ الدجاجة حتى تتعب وتقف وتكون سمينةً، ثم تذبح بعد أن تسقى خلاً وماورد، والسمط على العادة، ويكون عندك قليل شيرج وملح وزعفران، وتشوى الدجاجة على نارٍ لينةٍ،وتُدهن من ذلك فإنها تجيء فى نهاية النعومة والطيبة.

العصافير:

أحسن ما تكون مقليةً بشقٍ من ظهورها، وينظف ويغلى بزيتٍ وملحٍ قليلٍ، ثم يذرُّ عليها الأبازير فى الأصحن.

صفة قدْرٍ يصنع من زجاجٍ:

[1]كالذى يصنع منه القبَّانى والأقداح، فإن الحكمة إنما هى فى الصنعة ثَخْن[2] الزجاج، وذلك أن يكون على هيئة القدر سواءً إلا أنه يضع الزجاج البولين فى أسفلها وهى رطبة عندما يصنعها، ويرفعه إلى جهة رأسها حتى يكون فيها أنبوب غير مثقوب الأعلى إلى مقدار ثلثها، فإذا صنعت على هذه الصورة طبخ فيها الإنسان أى لونٍ كان بعد أن تكون نار فحمٍ ولو كانت أقوى النيران، إلا أن الطبخ فيها يحتاج شروطاً[3] منها: أن الماء[4] لا ينقص عن ارتفاع الأنبوب الطالع فى وسطها؛ فمتى نقص انكسرت. ومنها: أنها لا توضع على النار القوية دفعةً، ولا تحط عنها إلى البرودة دفعةً، فإنها إن فعل ذلك بها انكسرت، ثم توضع على نارٍ لينةٍ حتى تقوى النار عليها بالتدريج. ومنها: أن لا يزاد فيها ماءٌ باردٌ أصلاً، بل يجعل فيها جميع ما يحتاج إليه من أول الأمر.

---

(١) توجد لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.
(٢) ثَخُنَ الشىء: أى: غَلُظ وصَلُب. "مختار الصحاح".
(٣) فى الأصل (شروط) بدل (شروطاً).
(٤) فى الأصل (المال) بدل (الماء).

بابُ فى عمل المُرِّيِّ[١]

صفة المرِّى النقيع:

يؤخذ ربعين دقيق شعيرٍ حديدٍ طيبٍ، فيعجن دون ملحٍ بنخالهِ، ويُصنع منه قوالبٌ صغارٌ كقوالب السكر، ويثقب وسطها بالأصبع، ويوضع على لوحٍ ويبسط بنخالهِ فى ظلٍّ، ويترك عشرين يوماً، ثم يقلّب أعاليها أسافلها، ويترك عشرين ليلةً، ثم تجرَّد القوالب مما عليها من النخال والغبار، ثم يُدق جَريشاً[٢] أمثال الفول ثم يضاف إلى الجميع ربعٌ واحدٌ من دقيق الشعير بنخالهِ، ثم تؤخذ أربعة أمداد[٣] ملحاً، ويضاف إليها، ويوضع الجميع فى خابية كانت للزيت غير رشَّاحةٍ، ويضاف إلى ذلك كفايته من الماء، واكبس[٤] الخابية فى موضع أخذه الشمس النهار كله، ثم تحرّك بعود ذكار أربع مرات أو أكثر فى اليوم إن أمكن، ثم ثمانية أيام، ثم يؤخذ ربع دقيق قمحٍ وتعجن بنخالهِ دون ملحٍ، ويصنع منه أرغفةً، ويضع فى الفرن بمقدار انعقادها، ويطرح فى الخابية سُخْفَةً[٥] بعد أن تقطَّع لُقماً، وتغطَّى الخابية ثلاثة أيامٍ، ثم تدخل اليد لما فيها من ثقلٍ فيقطَّع ويحرّك الذكار المذكور أربع مراتٍ فى كل يومٍ أو أكثر إن أمكن ثمانية أيامٍ، ثم يؤخذ ربع دقيق قمحٍ ويعجن بمُدِّ ملحٍ،

---

(١) المُرِّيُّ: بوزن الدُّرِّيِّ هو الذى يُؤْتدم به كأنه منسوبٌ إلى المرارة، والعامة تخففه، والمِرَّة بالكسر إحدى الطبائع الأربع، والمِرَّة أيضاً القوة وشدة العقل. انظر "مختار الصحاح".

(٢) بفتح الجيم المعجمة كما فى "المختار".

(٣) المُدُّ: مقدار ملء اليدين المتوسطتين من غير قبضهما، وهو يساوى خمسمائة وعشرة جرامات (٥١٠) "المكاييل والموازين" أ.د/ على جمعة (صـ٣٦).

(٤) هذا ما بدا لى قراءةً من المخطوط.

(٥) بضم السين المهملة وسكون الخاء المعجمة كما فى "المصباح المنير".

ويصنع منه خبزٌ مُسْكَاً(١)، ولا يبلغ حدَّ الحرق، ويُدق ويجعل الجميع فى الخابية، وتحرَّك بالعود مدة شهرين، ولا يغفل عنه، ولا يقربه بمس(٢)، فإذا انقضت السهران(٣) رأيت ينابيع المرِّيَ قد أنبعت وارتفعت على الماء، ثم يؤخذ ما اجتمع القصرية(٤) ويوضع فى إناء ختمٍ، ويؤخذ ما بقى فى القُفَّة(٥) فيوضع ناجبه(٦)، ويصنع مما بقى فى الخابية كما تقدَّم، ثم يضاف الأول إلى الثانى، ويضاف البقل الآخر إلى البقل الأول، ويصرف إلى الخابية، ويطرح عليه كفايته من الماء، ويحرَّك مدة عشرين يوماً، ثم يصنع به ما صنع بالأول مع التعليق والتصفية، ويضاف ذلك إلى الأول، ويجعل ذلك فى قصريَّة للشمس ثلاثة أيامٍ، ثم يرفع، ويستعمل.

صفة مربَّى شعير مغربى:

يؤخذ ورق أترنج وليمون مراكبى، وخوخ، وريحان أترنجى، تغمر هذه الأوراق بالماء الحلو فى قَصَارِى، وتتركهم فى الشمس أربعة أيامٍ، ويؤخذ شعير يغربل، وينقَّى ويحمَّص، ويطحن ناعماً، ويخلط بمثل ربعه ملحاً مسحوقاً، ويعجن جيداً، ويُعمل فطائر رقاقاً، ويخبز جيداً حتى لا تبقى فيه رطوبة، ويبرَّد ويعمل فى قَصَارِى، ويغمر بالماء، ويعمل فى الشمس الحامية أسبوعين، ويمرُسْه، ويصفَّى

---

(١) المُسْكة من الطعام والشراب ما يُمسك الرَّمق، والجمع مُسَك ولعله المراد من كلامه.

(٢) هذا ما بدا لى قراءةً، فالكلمة غير واضحة فى المخطوط.

(٣) هكذا بالأصل المخطوط.

(٤) لعلها مأخوذة من (القَوْصرَّة) بتشديد الراء، وهى ما يكنز فيه التمر.

(٥) القفَّة: القرعة اليابسة، وما يتخذ من خُوصٍ كهيئة القرعة. انظر "المصباح المنير".

(٦) هكذا بأصل المخطوط.

ويطبخ طبخاً جيداً(١)، وتكون قد خلطت معه قدحين كراوية محمصة مطحونة مغربلة، وارفعه فإنه غايةٌ.

صفة عمل الحِصْرِم:

يؤخذ الحِصْرِم فَينثر عليه ملحاً، ويداس بالأرجل، ويعصر ويصفَّى ماؤه، ويجعل فى قرابات(٢)، وتترك مفتحة الرءوس حتى يغلى ويقذف وسخه، ويرسب فى أسفله البقل ثم يصفَّى إلى قرابات أخر، ويترك أيضاً مفتوحاً حتى يقذف أيضاً ما بقى من الوسخ، فإذا سكن غليانه من هذا فتملأ به القرابات ويجعل عليه زيتٌ مغسولٌ وطاقات نعنع، ويترك فى الشمس حتى يجف طينه، ويترك، ويستعمل.

صفةٌ أخرى:

يؤخذ الحِصْرِم(٣) ينقَّى ويعصر فى المعصرة، أو يدق فى قصعةِ خشبٍ حتى لا يبقى فيه شىء، ثم يقلب فى قدرٍ على نارٍ قويةٍ، ويغلى حتى ينقص النصف، ويبقى لونه أحمر على صفة العقيق، فيجعل فيه عند ذلك قطع دارصينى، ويحرِّك بباقات نعنع كبارٍ ساعةً بعد ساعةٍ، كلما تلفت باقةٌ حرِّكها بباقةٍ أخرى، ويرفع، ويترك حتى يرسب، ويصفَّى، فإذا برد وركد الوسخ يرفع الرايق ويُملأ به إناءٌ زجاجٌ، ويختمه بيسير شَيْرج، ومتى خلَّى الإناء ناقصاً فسد، وهو يقيم سنين لا يتغير.

صفة خل النعنع: فذلك معروفٌ.

---

(١) فى الأصل (طبخ جيد) وهكذا مواضع كثيرة فى الكتاب مما حقه النصب والتنوين نجد المصنف ترك تنوينه، وربما كان هذا منه إيثاراً للتسهيل لكثرة الاستعمال، وقد عملت على إصلاح هذه المواضع من الكتاب.

(٢) قرابات: قصد بها جمع (قِرْبة) بالكسر، وهى معروفة، وجمعها: (قِرْبات، وقِرِبات، وقِرَبات، وقِرَب) كلها بدون الألف بعد الراء المهملة. انظر "القاموس المحيط".

(٣) لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.

صفة ماء النَّارَنْج[١]:

منهم من يشمِّسه، ومنهم من لا يشمِّسه، ويعطَّر بالنارنج عند انتهائه، ويقشر النارنجة من وسطها بدايرها يُرْمى، ثم تقطَّع نصفين بغير السكين التى قشّر بها لئلا يحصل فيه المرارة، والذى يعصرها غير الذى قشرها، ثم يصفَّى من حبه بمنخل أو برَاوُوق، ويوضع فى القنانى، ويختم بالزيت، ويرفع إلى وقت الحاجة، فإذا أردت أن تأخذ منه شيئاً تفتح رأس القنِّينة وتحط فمها على راحة كفّك، ويصعد الزيت إلى قعرها، وتفتح راحتك وتأخذ منها حاجتك، ثم ترد القنينة إلى ما كانت، فإن كان عندك ماء نارنج أتمها، أو زيت، وإن خليتها ناقصةً تعطن وتتلف وترميه.

صفة ماء الليمون:

يُشَال فى القراريب، ويختم بدهن اللوز أو بالشيرج، فإذا أردت استعماله يلقط ذلك الدهن بقطنةٍ من على فم الوعاء، ويستعمل فى القِرَاب ولا[٢] وسائر المشروبات إلا الملوحات لا يُعمل فيها.

صفة مرىّ النعنع:

يؤخذ دقيق الشعير جزءين، ومن الملح جزء، ويسحق الملح ويخلط مع الدقيق، ويعجن منه خبز فطيرٍ، ثم يبيَّت فى الفرن، ويخرج من الغد، فإن كان قد احترق ظاهره وباطنه، وإلا حميت عليه الفرن حتى يحترق، ثم يؤخذ ويكسَّر فى قدرٍ لطيفٍ، ويغمر بالماء، وتجعل فيه قبضةً من الصعتر والنعنع وقضبان الرازيانج، وراس صنوبر مرضوض، وقشر الأترنج، وورقات منه، ويدخل فى الفرن، ويبيت فيه ليلةً، ثم يخرج ويصفَّى ويلقى فيه من العسل الطيب قدر ما يكسر به ملوحته، ثم يرفعه فى الأوانى النظاف ويصب عليه من الزيت الطيب ليحفظه، فإنه عجيبٌ.

---

(١) النَّارَنْج: ثمرٌ، معرَّب (نارَنْك). "القاموس المحيط".

(٢) لفظة غير واضحةٍ فى هذا الموضع من المخطوط.

صفة مُرِّىّ أخر عطرىّ:

يؤخذ من دقيق الحنطة كيلتين[١]، ويضاف إليه من الملح نصف كيل، وتعجن منه أرغفة، ويبيت فى الفرن، ويخرج من الغد، فإن احترقت فحسن، وإلا بالغ فى حرقها[٢]، ثم تكسَّر قطعاً صغاراً، وتجعل فى القدر مع قبضة صعتر وورق رَنْد، وورق نارنج، ونعنع، وريحان، وقضبان رازيانج من كل قبضة، يغمر الكل بالماء، ويبيت أيضاً بعد أن يُمْرَس، فإذا أُخرج من الغد صفّى، فإن شئت أن تضيف الماءين، وإن شئت تركت كل واحد منهما على حدته، فإن حللت فيها شيئاً من النشا، وإن جُعل فيه من العسل جاء أيضاً حسناً.

---

(١) فى الأصل (كيلين) بغير التاء الفوقية.

(٢) فى الأصل (بحرقها) بالباء الموحدة قبل الحاء المهملة.

بابٌ فيما يعمل من العجَج وغيرها

صفة عُجَّة:[١]

يؤخذ اللحم فيسلق، فإذا طبخ يدق ثانياً ويقلى بـدهنٍ، ويخـرَّط مقـدونس ويجعل على اللحم، والمقدونس فى زبديَّة، ويفقش عليه بـيضٌ، وأبـزار حـارة، وكسفرة خضراء ويابسة، وخبز مدقوق، وقرفة، ويقلى فى طاجن بزيتٍ وشـيرج، وتكون المقلى مدوَّرةً، لها حافة عالية وساعد طويل مثل المغرفة، وتُجعل على نار فحمٍ هادئةٍ، وتقلب عليه حَمَجَات زيتٍ وشيرج، ويصبر حتى تحمر ويعمـل فيـه البيض والحوايج، لكل عُجَّة خمس بيضات ويسيرٌ من الحوايج، ولحم مقلى، وتملأ المقلى وتترك حتى تجف، وتقلب كل ساعةٍ حتى تنضج.

والعجة الحامضة:

يُقلَّب عليها خلٌّ وماء الليمون بالملعقة بعد أن تُنْخَش[٢] بالسكين، وتصـبر قليلاً إلى أن تتشرب، ثم يقلَّب عليها من الخل وماء الليمون، تفعل ذلك ست سـبع مرات، ويطوِّل روحه فإنها تبقى عجة حامضةً إن شاء الله تعالى.

صفة البيض المكبوس:

يؤخذ البيض فيسلق ويخرج من قشره ويثقب بمِسَلَّة،[٣] ويجعل فى جَرَّة[٤]، ويُجعل عليه يسير ملحٍ، ويلقى عليه عسلٌ وخلٌّ، ويكون الخل الغالب.

---

(١) العُجَّة: بضم العين المهملة وفتح الجيم المعجمة وتشديدها، طعـام مـن البـيض، مُوَلَّـد. "القاموس المحيط".

(٢) النَّخش: التحريك. "القاموس المحيط".

(٣) المِسَلَّة: بالكسر الإبرة العظيمة. "مختار الصحاح".

(٤) الجَرَّة: من الخزف. "مختار الصحاح".

صفة بيض مخلل:

يسلق البيض، فإذا نضج أُخرج وقُشِّر، وثقب بطرف مسلَّة سكين دقيقـة أو مسلَّة، وينقع فى ماءٍ وملحٍ بعض يومٍ، ثم يغسل بماءٍ عذبٍ حتى يخرج طعم الملـح منه، ويترك قليلاً، ويؤخذ خل خمرٍ[1] فيجعل فى قدرٍ نظيفةٍ قدر ما يغمر البـيض، ويجعل فيه دارصينى وزنجبيل، وكمون وكرفس ونعنع، ويجعل فيه عسلٌ أو سكر حتى يجىء[2] وأريد حامض، فلا تُجْعل فيه حلاوةٌ، ثم يحمل على النـار، ويغلـى حتى تنضج الأبازير، ويترك القدر على النار، ويلقى البيض المسلوق فيهـا علـى المكان وهو مغلى، ويترك فى القدر كما هو، ويرفع ويؤكل مـع اللحـم أو كيفمـا أردت، وإن أردته أصفر فبالزعفران، وإن أردته أحمر فبالعصـفر، وإن شـئت لا تطبخ الأبازير فتجعل فى برنيَّةٍ خضراء أو زجاج، وتضع عليه الخـل والحـوايج على حسب ما تريد، وتصبغه إن أردت كما تقدم ويبقى إذا رفعته أياماً وهو لذيـذٌ طيبٌ.

صفة عُجَّة بغير بيضٍ، ولا ينكر أحدٌ أنها ببيضٍ:

اعمد إلى الحمِّص فاسلقه ودقَّه حتى ينغمر، واسلق بصلاً ودقَّه معه، وصبَّ عليه شيئاً من زيتٍ ومُرِّىٍّ، وألقِ فيه شيئاً من ملحٍ وأبزار يابسة[3]، وهو كزبرا أو كراويا وفلفل، واجعل معه شيئاً من الصمغ، ثم اقْلِه فى قدرٍ حتى ينضج؛ فإنَّ مـن أكله لا ينكر أنه عُجَّة البيض.

---

(١) لفظة غير واضحةٍ فى هذا الموضع من المخطوط.

(٢) عبارة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.

(٣) فى المخطوط (يابس).

صفة عُجَّة:

تحتاج إلى بيضٍ وحوايج بقلٍ، ورءوس بصلٍ، وشيرج أو دهن بُدن[(١)]، وفلفل، يخرَّط البصل رقيقاً، ويُعمل عليه قليل ماءٍ وقليل زيت طيبٍ أو شيرج حتى ينضج، يخرَّط عليه حوايج البقل، يُدبَّل ويُنزل به من على النار، يدق الفلفل ويعمل عليه، ويفقش عليه البيض، ويضرب بعودٍ، ويسلق الطاجن على النار، ويعمل فيه الشيرج حتى يسخن، تعمل الحوايج بالبيض فيه حتى يستوى، الوجه الواحد يقلب إلى الوجه الثانى، فإذا نضجت يقلب فى وعاءٍ، فإذا استوى الوجه الأول وأراد الثانى يُعمل فى الطاجن شيرج آخر للوجه الثانى، إذا لم يكن بقى فى الطاجن شيرج. ويُعمل على ضروبٍ أُخَر أضربنا عنها اختصاراً.

صفة المدفونة:

تحتاج إلى لحمٍ، وبيضٍ، وبصلٍ، وحوايج بقلٍ وفلفلٍ، ومصطكا، وقرفة، يسلق اللحم ويقلى ناشفاً، ويخرَّط البصل فى وعاءٍ وحده، ويعلَّق طاجن على النار، ويعمل فيه البصل المخروط، ويُعمل عليه قليلٌ ما ملحٌ حتى يسلق، يعمل عليه قليل شيرجٍ حتى يغلى، تخرط عليه الحوايج البقل حتى تدبل، تدق الفلفل، وتعمل عليه اللحم، ويفقش عليه البيض ويضرب، ويعلَّق الطاجن على النار، ويعمل فيه الشيرج إلى أن يسخن، يعمل فيه الحوايج مع اللحم حتى يستوى.

صفة عمل البيض مصرص[(٢)]:

يطرح الشيرج فى الطاجن، ويخرط كرفس من عِيدانه ويلقى عليه، فإذا تطجَّن معه يذرُّ عليه الدارصينى والمصطكا والكزبرة والكراوية، ثم يصب عليه من الخل حاجته، ويصبغ بقليل زعفرانٍ، ويعدل بالملح، ويفقش فيه البيض، ويغطى رأس القدر، فإذا جمد يرفع طيباً.

---

(١) هكذا فى الأصل.

(٢) هكذا بالأصل، ولم أعثر على معناه فى القاموس.

صفة بيض مُخَرْدَل[١]:

يسلق ويقشَّر، وينخش بإبرة، ويتبّل بقليل ملحٍ وكمونٍ مصحون فى وعاءٍ، يُترك من بكرةٍ إلى الظهر فيه، ثم يُشال ويصبغ بالزعفران، ويعمل عليه الخل الخمر والخردل والنعنع، وأطراف الطيب، ويُخمَّر ليلةً ويؤكل.

صفة عُجَّة جاءت مليحةً:

يؤخذ رطل لبنٍ حليب، وخل وحمص مسلوق ناعم، يخلط فى بعضه بعضٍ، وينزل من منخل، ثم تؤخذ خمسة عشر بيضةً تضربها ضرباً جيداً، وتضيف إلى ذلك ثلاث ليمونات مالحات، وكمون، وبندق وجوز، وفلفل ومقدونس، وتغلى أوقية ونصف شيرج وفيه بصلة مخروطة، وأوقية زيتون ويُغلى على النار، وتصير عجةً طيبةً.

صفة عُجَّة قليلة المؤنة:

يؤخذ ربع حمص مجوهر تدقُّه ناعماً، وتضربه فى اللبن الحليب، وافقش عليه خمس بيضات، واضربه حتى يختلط الجميع، ثم تقلبه بالسمن يجىء مليحاً[٢].

عُجَّة للبَاه[٣]:

تؤخذ أربع بصلات تُسَوَّى فى الفرن إلى أن تنضج، ويزال قشرها الخارج، ويدق دقاً حسناً كذلك، يؤخذ نصف رطل لحم قد سلق وقلى فى مرقهِ قد استحكم نضجه، يدق اللحم ويعمل مع البصل المشوى مع ما بقى من المرق، ويفقش عليه عشرين صفرة بيض دجاجٍ، ويضرب الجميع، ويضاف إليه من الأبازير المقدم ذكرها مقدار ما يظهر طعمها، ويسير ملحٍ، ويقلى بشيرج أو سمنٍ، ويضاف إلى البصل المدقوق واللحم على ما وصف.

---

(١) مخردل: أى مقطَّع، من خردل اللحم أى قطَّعة وفرَّقه، كما فى "القاموس".

(٢) فى المخطوط (مليح) بدل (مليحاً).

(٣) الباه: النكاح. "القاموس المحيط".

صفة عُجَّة تُستطاب:

لحم أحمر، وشحم، وسماق يدق فى المهراس مع الأبازير، ويعصر عليه ليمون ونعنع، ويخلط مع البيض، ويقلى بنارٍ لينة، فإنه مما يستطاب.

صفة مبعثَرة حامضة:

يسلق اللحم وينسَّر، ثم يشال ويطفى فى قليل ليمونٍ وخل خمرٍ، ويجعل على النار نصف نضاجه، ثم يفقش البيض ويلقى عليه الأبازير، ثم يغلى الشيرج على النار، فإذا غلى ألقى اللحم فى البيض، واضرب الجميع جيداً واقليهم فى الطاجن، وبعثرهم جيداً حتى يرضوك.

صفة أبازير المبعثَرة والعجج:

تأخذ من الزنجبيل، والخولنجان، والقرفة اللف، والزعفران الشعر، والفلفل والكمون، والصعتر الطيب، من كل واحدٍ جزء، وزرورد ربع جزء، وسنبل طيب ثمن جزء، وتدق الحوائج ناعماً، وتشال إلى وقت الحاجة إليها، فإذا ألقيت على العجج منها تقلى معها يسير جبن شامى مدقوق تلقيه مع العجج والمبعثَرات طريًّا، وتلقى الطيب بعده.

صفة معتمدية بجبن:

تؤخذ صدور فرخين فيشرَّحان تشريحاً رقيقاً، ويؤخذ رطل لحمٍ ويشرَّح مثل ذلك، ويغسل ويصير فى قدرٍ على النار، ويصب فيها نصف رطل زيت طيب، ووزن درهمين ملحاً[١]، ويغلى حتى يقارب النضج، ويؤخذ من الجبن ربع رطلٍ فيشرَّح ويطرح فى القدر مع اللحم، ويبزره بوزن درهمين كزبرة يابسة، ودرهم فلفل ودارصينى مثله، ويطرح فيه عشر زيتونات منزوعات العَجَم[٢]، ويفقش فى

---

(١) فى المخطوط (ملح) بدل (ملحاً).

(٢) العَجَم: بفتحتين، النَّوَى، وكل ما كان فى جوف مأكولٍ كالزبيب ونحوه. "مختار الصحاح".

عصارة عشرين بيضة، ويصب عليها أوقية مُرِّىّ، ويقطَّع عليها سَذَاب[1]، وينزل، ويقدم.

(١) السَّذاب: الفَيْجَن، وهو بقل معروف. "القاموس المحيط".

باب المزورات

إذا عملت فيها بصل فاقليه أولاً مع الشيرج أو الدهن.

مزورة الرِّجْلَة[١]:

منهم من يعملها بحب رمان.

مزورة الإسفاناخ:

منهم من يعملها بحب رمان وسكر، والمصطكا فى جميع المزورات تعمل، والماورد أيضاً فيها طيبٌ.

مزورة قرع:

لمحموم.

مزورة زيرباج:

لأصحاب الصفراء.

مزورة قرع:

بماء حصرم وسكر، وبقية الحوايج على العادة، ومنهم من يدق القرع بعد أن يسلقه لأصحاب الحمى الصفراوية.

مزورة مسرمان:

لأصحاب القرف[٢]، ويعقده بالسكر.

مزورة حب رمان:

لجريان الجوف.

---

(١) الرِّجْل: نبتٌ. "القاموس".

(٢) القَرَف: مداناة المرض. "مختار الصحاح".

وفى كل مزورة ما يوافق من الأبازير والمطيبات وغير ذلك كاللوز والماورد، ومن أراد أن يخثّر بلباب الخبز فذلك حسن.

مزورة الماش للسُّعَال:

وهى تعمل بالزيت الطيب، ويكون الماش مقشوراً مدقوقاً، ومنهم من يحمِّص الحب رمان ثم يسلقه بعد الدق.

صفة زيرباج:

قريبة من الاعتدال، نافعة لأصحاب الأمزاج الصفراوية والأكباد الملتهبة، والمِعَد الضعيفة، وينفع من اليَرَقان والسَّدد فى الكبد والطحال، وأصحاب الاستسقاء، والحمايات العتيقة. يؤخذ شىءٌ من البصل يقطَّع بقدر الحاجة، ويلقى فى قدرٍ لطيفة، ويوضع على نارٍ لينة، ويلقى عليه من دهن اللوز أو الشيرج الطرى، أو الزيت الطيب، بحسب الموافقة لكل مزاجٍ، فإذا تبَّلت[1] البصلة تلقى معها اليسير من الكزبرة المدقوقة، واليسير من النعنع المطيب، وما يحتاج إليه من السنبل والمصطكا والقرفة، ثم تلقى على الجميع من الخل النظيف[2] الممزوج بما يحتمل من الماء بقدر الحاجة، ثم يُحلَّى بالسكر، ويخثّر المرقة باللوز المقشَّر المدقوق ناعماً، ويعطَّر بالزعفران والماورد، وإن عملت معها شيئاً من النَّشَا فلا بأس، وترفع.

مزورة الحب رمان:

باردةٌ يابسةٌ تنفع للحمَّى الصفراوية، والأكباد الملتهبة، وتسكِّن العطش، وتقمع الصفراء، وتسكِّن الغثيان، وتلائم أبدان المرضى بحسب ما يُلقى فيها من التوابل، وهو أن يأخذ اليسير من الكزبرة المدقوقة فتقلى بدهن اللوز أو الشيرج أو الزيت، ثم يُلقى فيه يسير نعنع وسنبل، ويصب عليه ماء الرمان قدر الحاجة

(١) فى الأصل يشبه أن يكون اللفظ (نقلت) والمثبت أوفق للسياق.

(٢) فى المخطوط يشبه كونه (الثقيف).

ممزوجاً بالماء، أو حب رمان مسلوقاً بالماء، ويدق ويُمْرَس ويصفَّى على قدر ما تريد؛ لأن المدقوق أكثر قبض من المسلوق، وأكثر توليداً للرياح، فإذا غليت يفتَّق بالسكر ويخثَّر باللوز المدقوق، وتعطر بما الورد، فإن كانت للقبض يحمَّص اللوز قبل دقَه، وإن أردت لا تقبض جعلت فيها أضلاع الأسفاناخ والسِّلْق والحمتا.

وترفع[1] الأسماك تُغسل وتتبَّل بالدقيق، وتقلى بالشيرج – التى يراد بها القلى – فإن أراده بالطحينة يدق فلفل وأطراف الطيب، ويُعمل على البصل، ويقلب على النار، ويذوَّب الطحينة بالخل والزعفران، ويعمل على النار ويغلى، فإذا استوى ينزل السمك عليه، وإن أراده كزبرية يؤخذ بصل يخرَّط رقيقاً، وتُدق الكزبرة الخضراء والثوم، ويُعمل فى الطاجن، ويدق الفلفل ويعمل، ويقلَّب حتى يستوى، يُعمل عليه مرقٌ على قدر ما يختار، ويعمل على السمك، وإذا أراده بزبيب فيغلى الخل ويعمل فيه الزبيب والفلفل مدقوقاً، وأطراف الطيب، ويسمط اللوز، ويدهن بقليل زعفران، ويرصُّ[2] على وجهها، ويعمل على السمك.

اعلم أنهم يعملون من السمك المقلى سائر الألوان مثل: السكباج، والليمونية، والسماقية، والطباهجة، والكزبرة، وغير ذلك.

والمدققة من غير القلى ينزع من عظمه، ويدق بعد أن يضاف إليه الفلفل المدقوق والكزبرة اليابسة مع قليل زيتٍ طيبٍ، يدق الجميع ويعمل منه حلَقٌ ويرصُّ، ويعلَّق القدر على النار، ويعمل فيها حتى يسخن، يعمل السمك المدقوق وبعد أن يستوى يشال ويعلَّق الطاجن، ويعمل فيه الشيرج، ويقلى فيه السمك، ويعمل فى الأوعية، ويُدق قليل كزبرةٍ يابسةٍ، وملح ويرش عليه، ويقدم.

---

(١) هكذا بدون عنوانٍ فى المخطوط، وهو كلامٌ جديد.

(٢) فى الأصل زيادة لفظة (به) فى هذا الموضع.

صفة السمك المحشى:

يؤخذ السمك الطرى يغسل وينظف وينشف ساعةً، ويؤخذ الخل والكراوية والثوم والكزبرة، ويلطَّخ ساعةً بالحوايج، ويرجع يعمل فى الدقيق ويقلى فى المقلَى بالشيرج، ويكون قد أخذ الكراوية والجوز وبصلةً مقليةً بثومٍ وفلفلٍ، ويذوَّب الكل بالخل، وإذا قلى السمك يُجعل فيه.

صفةٌ أخرى منه:

تأخذ السمك تغسله وتعمل فيه الكزبرة والكراوية، ويلطَّخ به، ويخلى ساعةً، وتعمل عليه الدقيق، ويقلى فى المقلى بزيتٍ أو شيرج، وتأخذ السماق وجميع حوايج السمك المحشى ولتَّه بماء الليمون، ويكون فيه ليمون مالح، ويغلى قليل ماءٍ فى قدرةٍ شئً، يذوَّب الحشو به، ويكون فى الحشو قليل ثومٍ، ويغلى على النار غلوتين ثلاثةً، ويصفَّف السمك فى الزبديَّة، وتُقلَّب عليه حوايج المحشى، وهو جزر وسماق وكزبرة وزعتر، وقليل ثومٍ، وفلفل وليمون مالح مقطَّع وكرفس.

صفة السمك المشوى:

يؤخذ الفلفل والقرفة والكراويا والزنجبيل، والسماق والكزبرة اليابسة، والصعتر ويسير كمونٍ، يُدق الجميع ومعهم قليل نعنع، وينخل، ويؤخذ ثومٌ ويقشَّر ويدق فى الهَاوَن ناعماً بحصاة ملحٍ وزيتٍ طيبٍ، ويضاف إليه من الحوايج بمقدار ما يعجنه، فإذا انعجن يؤخذ الجوز يدقه ويضيفه إليهم، ويؤخذ الليمون والطحينة والزيت الطيب مقدار الحاجة ويخلط الجميع، ويعجن بذلك الأفاويه المعجونة، ويؤخذ السمك يُحشى جيداً فى جوانبه وبطنه، ويُعمل تحت الطاجين عيدانٌ رقاقٌ أو لوح خشبٍ رقيق لئلا يلصق، ثم بعد ذلك يؤدى إلى الفرن، فإذا نضج الوجه الأول يخرج ويبرد ساعةً ويقلَّب بذلك اللوح، ويرد إلى الفرن إلى حين بلوغ الحاجة.

صفة سمك مَقْلِى:

يؤخذ السمك الطرى ينظّف من قشوره وشوكه، ويشق بطنه ويخرج ما فيه، ويغسل غسلاً مليحاً نظيفاً، ويرش الملح ويخلى فيه ساعةً جيدةً، ويعمل فى قُفَّة، ثم تُلف القفَّة عليه، ويحط عليها بلاطةً ومن فوقها بلاطةً، وينقله إلى أن يخرج جميع مائه، ثم بعد ذلك يقطّع قطعاً لطافاً، ويُغبَّر بالدقيق الطيب، ويركب الطاجن على النار، ويعمل فيه الشيرج أو زيت طيب على ما يختار، شيئاً يعوم فيه السمك، ويقلى قلياً جيداً حتى لا يبقى فيه شىءٌ من الماء، ثم يأخذ خل العنب والكسفرة المحمصة والكراويا، وأطراف الطيب وزعفران، ويحرّك، ويترك السمك المقلو حتى يغمره، ويعمل فى رأسه مزججة أو قطرميز زجاج أو مطر مزفّت، ويعمل الخل فوقه، وتخليه إلى وقت الحاجة فإنه يقيم أياماً ما يفسد، ومن الناس من يسافر به إلى الأماكن البعيدة ولا يفسد.

وأصناف أعمال الأسماك كثيرة بالسماق والطحينة، والتمر والزبيب، ويغسل السمك بالزيت الحار ثم يغسل بالماء، قالوا: إن هذا العمل يذهب زفره، وغسله بالزيت الحار بعد غسله بالملح، ومنهم من يغسله بهما معاً، ومنهم من يغسله بالملح قبل وبعد، ثم يغسله بالماء بعد ذلك، ومنهم من يقليه بغير دقيقٍ يتبّله به، ومنهم من ينشره بعد غسله على قفصٍ حتى ينشف من مائه ثم يقليه من غير دقيق.

صفة البُورى المكفَّن:

يشوى، ويؤخذ البصل تخرَّطه صغاراً، ويغسل بالماء والملح، ويغلى الزيت الطيب، ويشال ناحيةً، ثم يؤخذ زعفران وأطراف طيب، وقلب وبندق وزنجبيل، وسذاب، وحوايج بقلٍ، وزبيب، تُعمل فى خل خمرٍ، ويغلى ويترك على السمك المقلى، ويخمَّر ليلةً، ويؤكل فإنه غايةٌ.

الصَّحْنَات:[١]

أصنافها كثيرة، ولم نذكرها وذكرنا منها هذه وهى تشهِّى الأكـل، وتقـوى المعدة، وتلطِّف البلغم.

يؤخذ من السمك الصغار ما تخبأت[٢]، فينزل عليه من الشراب الصِّـرْف، ومن ماء الليمون ما يميِّعه، وينزل من منخل، ثم يضاف إليه اللـوز المـدقوق، أو الجوز والسماق، والزيت الطيب، والتوابل والأبازير الطيبة، والأفاويـه العطـرة، والزعفران وما الورد، ويوضع فيها أيضاً ليمون مالح، ومن يشأ يزيدها قليل ثـومٍ فإنه يطيبها.

صفة صحنةٍ كذابةٍ بغير سمكٍ:

زبيب وبندق وجوز وزيت طيب، من كل واحدٍ عشرة دراهم، خل وليمون وقرفة ومصطكا، وفلفل وكروايا، وأطراف طيب، ما يحتمل ويصلح طعمه.

صحنة كذابة نافعة لأصحاب الصفراء وتبقش المعدة:

يؤخذ سماقٌ، يدق ملح وتخرج زهرته، وينقع فى ماءٍ يسيرٍ، ويستحلب من خرقةٍ حتى تخرج خاصيته، ويخلى من السماق[٣] بلا نقع، شىءٌ[٤] يسـيرٌ مـن[٥] مقدونس مخروط ونعنع وسذاب أجزاءً متساويةً، يعرك يسير ملحٍ حتى يدبل، ويقلب عليه قلب جوزةٍ محمَّص مدقوق ناعماً حتى يلعب فى دهنه بشىءٍ جيدٍ، وماء ليمون أخضر، وماء سماق يقلَّب على الحوايج، ويسيرٌ من السماق المدقوق ولا يكثره فإنه

(١) الصحنات: جمع صحنا وصحناة، ويمدَّان ويكسران، وهو إدَام يتخذ من السمك الصغار مشهٍّ مصلح للمعدة. انظر "القاموس".

(٢) هذا أشبه شىءٍ قراءة للفظ من المخطوط.

(٣) السماق: شجرٌ يدبغ بورقه، ويحمض ببذره. "مختار الصحاح".

(٤) أى: يؤخذ شىءٌ.

(٥) لفظة (من) غير موجودة بالأصل.

يسوِّده، ويخلط خلطاً جيداً ويجعل فيه ثوم مدقوق، وصعتر يابس مدقوق، ويكثر منه فهو الذى يظهر طعمه، وكزبرة يابسة وكراوية مدقوقين محمصين، وفلفل وزنجبيل وأطراف طيب وملح وزيت طيب يخلطه فى جوفه ويكون قوامه بحيث يشال على اللقمة، ويقطع فى جوفها ليمون[١] مالحاً، وكلما كثر جوزها وطحينتها ظهر لونها، وعندما تغرف تجعل عليها زيت طيب، وما يطيب إلا بكثرة الزيت فى جوفها، وإن أردت تعمل عوَض الجوز بندقاً لأجل الخلط السوداوى تعمل، فإن أردت على وجهها فستق[٢] عملت.

صفة عمل الصحنة الإسكندرانية الخالصة الملوكية التى تعمل فى هذا التاريخ:

وأجود أنواعه الصير، عشرة أرطال تجعل فى إجَّانة[٣] وتترك حتى تنتن، وذلك ثلاثة أيام أو يومين، ثم تعجن باليد عجناً بالغاً، ويضاف إليه نصف وربع قدح ملحاً، وأربعة أقداح كزبرة مدقوقةً تخلط مع الملح أو تدق معه، ويضاف إليه فلفل وقرنفل رطلاً وربع، كزبرة شامية قدح وربع، صعتر ربع قدح، وثوم سبع أواقٍ مدقوقاً، وكراوية ثلاث أواقٍ، وقرفة نصف رطل، وزنجبيل وفلفل وحطب قرنفل من كل واحد أوقية، وخولنجان نصف أوقية، وزيت طيب رطل ونصف، نعنع مجفف وسذاب مجفف من كل واحد ربع أوقية، ووزن درهم كرفس، وتقوِّيه بقيراط[٤] مسك محلول فى ما ورد، وتخلط الجميع ناعماً، ويرفع فى برانى زجاج، ويجعل على وجهه فى فم البرنية مقدار ما يغمره من الزيت الطيب، وكلما نقص زد عليه زيت طيب.

---

(١) ليمون: ممنوع من الصرف للعلمية والعجمة.

(٢) الفستق: معرَّب كقُنْفُذ وجُنْدُب. انظر "القاموس".

(٣) الإجَّانة: بالكسر مشددةً، والإيجانة والإنجانة، جمعها أجاجين. انظر "القاموس".

(٤) القيراط: يساوى (٠,١٧٧١) جراماً. "المكاييل والموازين" أ.د/ على جمعة.

صفة صحنة أخرى:

يؤخذ قدح كزبرة يابسة، وقدح كراوية، وربع قدح صعتر، وربع قدح قليه[1]، ورطل زهر سماق، وأوقية قرفة لف، وربع أوقية مصطكا، وقليل سنبل وتنبل وهال وقرنفل من الجميع ربع أوقية، يدق ويعمل فى الملح قليل على قدر الكفاية، يدق الجميع ناعماً، ويرفع، ثم يؤخذ قليل نعنع وسذاب وكرفس يجمع ويخرَّط ويدق، ثم يؤخذ خمسة أرطال كسب لوز ويخمَّروا بخل خمر حادق، ويتركوا يوماً وليلةً أو يومين، ثم يمرس مرساً جيداً، ثم يعلف بالحوايج المدقوقة، ثم يضاف زيت طيب وطحينة، وتستعمل.

صفة أكل الكنافة:

تقطع الكنافة وتلقى فى دست، أربع أواقٍ شيرج، ويلقى فيه رطل سكر مجروش، ويحرك معه حتى يردَّ الشيرج الذى شربه، وهو علامة قليها، ثم يلقى عليه أربع أواقٍ عسل نحلٍ، ويحرك ويجعل فيه أربع أواقٍ بندق.

---

(١) هكذا بالأصل.

الحلاوات

دهنها معلوم لأن الدقيق مع الدهن أخذه[١] الكفاية معلوم.
منها: أن يعصر باليد فيتماسك، ومنها: أن يقذف الدهن الذى شربه، إلى غير ذلك كما هو معلوم عندهم.

صفة العجمية:

يؤخذ لكل رطلٍ رطل دهن ليَّة[٢] أو شيرج يحمَّص حتى يذهب[٣]، ويسكب عليه الدهن، يؤخذ لكل رطل دقيقٍ رطلان[٤] عسل نحلٍ، ووزن درهم زعفران وما ورد، ويسخن العسل ويحط ناحيةً وتحته نار جمرٍ حتى يكون سخناً دائماً، ويحمص الدقيق على نار هادئة، ولا يزال يحمصه حتى يصفر، وعلامة استوائه بأخذ قليل دقيقٍ تخلطه على العسل، فإذا طشطش[٥] يكون قد انتهى؛ فأخرج النار من تحته، واسكب عليه العسل واسقه حتى يختلط، وشله[٦] من على النار، وغطّه[٧] بطبقٍ وذر عليه الفستق والسكر المصحون خشناً.

---

(١) هكذا بالأصل.
(٢) فى المخطوط (ليله) وهو سهو.
(٣) لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.
(٤) فى المخطوط (رطلين) والصحيح الرفع بالألف كالمثبت.
(٥) قوله (طشطش): من الطشّ، وهو المطر الضعيف، وهو فوق الرذاذ، ففيه تشبيه بصوت المطر هذا.
(٦) فى المخطوط (شيله).
(٧) فى المخطوط (غطيه).

صفة القاووت التركى:

تأخذ الحنطة المغربلة تسلق[١] ثم تسلق وتجفف ليلةً، وتحمل إلى الذى يعمل القضامة يحمِّصها تحميص القضامة على نارٍ هادئة، ويطحنها دقيقاً وسطانياً عيَاره لكل رطل دقيقٍ أربع أواقٍ سمناً وشيرج، وأربع أواق عسل نحلٍ، ثم تذوِّب السمن والشيرج وتفرك به الدقيق، وبعده يذوَّب العسل بالزعفران ويغطَّى الدقيق المفروك ويحط معه القلوبات المقشورة قلب فستقٍ ولوزٍ وبندق من كل واحد واحـدٍ أوقيـة، خشخاش أوقية، ما وردٍ أوقية، يخلط الجميع ويحط فى جرَابٍ نظيفٍ.

صفة قاووت بلدى:

يؤخذ رطل دقيقٍ يحمَّص بأربع أواقٍ سمنٍ تحميصاً جيداً، واقلـب عليـه رطلاً وربع عسل نحلٍ مصبوغاً بالزعفران، وأوقية ماوردٍ، وأوقية قلـب بنـدق، وأوقية خشخاش، وثلاث أواقٍ سكراً مدقوقاً خشناً، ولا يشال حتى يبرد يشال إما فى علَب أو فى أطباقٍ.

صفة قرعيَّة:

يؤخذ القرع الحلو الأخضر ويقشَّر قشره البرَّانى، ويجرد إلى أن لا يبـان البياض، لكل رطل قرعٍ مجرودٍ تسع أواقٍ سكراً، ونصف رطلٍ عسـلاً، ويحـط القرع فى الدست، ويسكب لمن يُعْمل[٢]، والجلاب نصفه، ويحط علـى نـارٍ لينـةٍ ويقلب بدقة، فإذا نشف تزيده قليلاً قليلاً حتى يصير مثل العجوة، وتذر عليه أوقيتين قلب فستقٍ وسكراً مطحوناً ناعماً بمسك، وأعطيه الما ورد قبل شيله، فـإن كانـت القرعية سيور لا يشال حتى يحط على البلاطة أو أطباقٍ حتى يبرد.

---

(١) فى الأصل (تصول) ولا معنى له فهو سهو من الناسخ.

(٢) هكذا بالأصل.

صفة قرعيَّة فيها ترطيبٌ وتحليلٌ:

يؤخذ الخشخاش يدق ويستحلب بالماء من خرقة، وخذ طيبه اسكبه على السكر وحلّه به بلا بيض، وخذ القرع الحلو الأخضر قشّره، وأخرج بياضه واجرده العادة، ثم خذ اللوز قشّره ودقّه واستحلبه، وخذ طيبه واكسر به النشا، لكل رطل سكراً أوقيةً ونصف نشا، وخذ القرع المجرود واسلقه بثلاث أواقٍ عسلاً وشيله، وألقِ نصف الجلاب، وأعطيه النشا وحرّكه وديِّره بالشيرج وأنت تسقيه قليلاً قليلاً، وبعد ذلك القرع المسلوق، وحرّكه، فإذا انتهى شله.

خبيصةٌ[١] بغير نار[٢]:

يؤخذ رطلٌ ونصف لوزٌ مقشرٌ[٣] يدق وينخل بمنخل شعر، ثم يؤخذ رطلان ونصف سكر طبرزد يدق وينخل، ويعزل من السكر نحو ربع رطل، ثم يخلط اللوز مع السكر ويصب عليه ربع رطلِ دهنِ لوزٍ، وربع رطل ماورد، ووزن دانق دارصيني، ويخلط جميعاً، ويُلَتُّ ويمرس جيداً حتى يصير مثل الخبيص، ثم يبسط فى جامٍ، وينثر عليه السكر، ويقدّم.

صفة حلاوةٍ تسمَّى بالكاهين:

يؤخذ بياض البيض لكل بياض بيضةٍ وزن درهمين نشا، يسحق النشا سحقاً ناعماً ويضرب مع بياض البيض، ويخلط خلطاً جيداً، ويطرح فى الجلاب يجيء نهايةً فى غاية الحسن والطيب.

---

(١) الخبيص: حلواء، و(الخبيصة) أخص منه. "مختار الصحاح".

(٢) قال الإمام الرازى: الخبيص أقل لزوجةً من الفالوذج، وأجود للمعدة، وإذا كانت خبيصةً جيدة نضيجةٌ لم يكن لها كثير وخامةٍ ووقوفٍ فى المعدة، ويصلح إسخانها للمحرورين بلقمٍ من الخيار بالخل من بعدها، واقتماح الرمان الحامض. "منافع الأغذية ودفع مضارها".

(٣) يقال: رطلٌ زيتٌ على الوصفية، أو رطلٌ زيتاً على التمييز، أو رطلُ زيتٍ على الإضافة، فقس على هذا. "ملحة الإعراب" للحريرى.

صفة الحماليَّة:

يؤخذ الزبد يطرح في الدست إلى أن يذوب، ويطرح عليه العجوة المنزوعة من النوى إلى حين ينخل وتليِّن مع الزبد، ثم يطرح بعد ذلك اللباب من الخبز العَلاَمَة الأبيض، ويحرك مثل الحلاوة، ثم يطرح عليه السكر المهروس والفستق ويحرك، وينزل من على النار فإنه مليحٌ.

صفة عمل القاهريَّة الخالص:

يؤخذ رطل سكر، وربع رطل لوزٍ، وربع رطل دقيقٍ عَلاَمة طيِّب، يدق السكر فى الهَاوَن ناعماً، وينخل من غربال الدقيق حتى يرجع مثل سميد القمح[١]، ثم يؤخذ اللوز يسمط وينزع من قشره ويدق أيضاً فى الهَاوَن، ويخرج من الغربال، ويعاد الغليظ ساعةً ويدق وينخل أيضاً الدقيق، ثم يخلط الجميع ويعجن بمقدار أربع أواقٍ شيرج، ثم يعجن أيضاً بعده بالماء ويُعْرَك حتى يرجع كأنه عجين الكعك. ثم يسقيه الماء ويعجن، ثم بعد ذلك يجعله حلَقاً قاهريَّةً مثل حلَق الكعك، ثم يرش بعد ذلك الدقيق على اللوح الخشب، ويجعل تلك الحلق عليه، ويخليه فى الهواء، فإن كان عمله العصر يخليه حتى يجف إلى ثانى يومٍ بكرة، فإذا كان بالغداة يأخذ قصريَّةً يجعل فيها مقدار رطلٍ ونصفٍ خميرةً طيبةً وتضربها بيدك ضرباً جيداً مثلما تضرب عجين الزَّلابية، ثم تجعل فيها بياض بيضتين بلا صفرةٍ، ثم تضرب[٢] الجميع إلى أن يرجع مثل عجين الزلابية، ثم تجعل فيه المسك والماورد والكافور على قدر شهوتك، تعجنه فى أول الأمر مع السكر، ثم تجعل القصرية على يمينك وتركب الطاجن على النار، وتجعل فيه الشيرج الكبير حتى تعوم[٣] فيه الحلق، ثم

(١) السميد: هو الحُوَّارَى، وهو الدقيق الأبيض، وهو لباب الدقيق، وكل ما حُوِّر، أى: بُيِّض من طعام. انظر "القاموس المحيط".

(٢) فى المخطوط (تضربهم)، والمثبت أولى لغةً.

(٣) فى المخطوط (تعوموا) والمثبت الصحيح.

يغلى الشيرج وتأخذ أيضاً العسل الطيب يجعل فى قصرية على يسارك، ثم تأخذ تلك الحلق التى قد نشفت تشيل واحدةً واحدةً بالسَفُود[١] الحديد وتغطيها فى الخميرة التى فى القصرية، وتشيلها تجعلها فى الطاجن، تفعل أيضاً بالأخرى مثل الأولى[٢] إلى أن يطيبوا فتشيل واحدةً واحدةً وتغطيهم فى تلك القصرية متاع[٣] العسل، ثم يغلى ويجعل فى العسل إلى أن يفرغ فيجعله فى الزبادى، وترش عليه من المسك والماورد على قدر همتك، ثم تدق أيضاً الفستق وترشه عليه، فهذا صفة القاهرية، والله أعلم.

ومنهم من يغلى العسل وينزع ريمه، ثم يدير الكنافة مع الشيرج فى طاجنٍ، وتقلب عليه العسل وتهديه وتقدمه.

الخبز البايت:

يدخل فى الهرايس الحلاوانية وغير ذلك من الطيبات.

صفة نوع من الحلاوة العجمية:

دقيق عَلاَمة، وعسل نحل، وشيرج، وزعفران ومسك وماورد، تحمّص الدقيق إلى أن يحمر ولا يحترق، وتعمل العسل فى طاجنٍ حتى يغلى، وتعمل الدقيق عليه، وتعمل عليه الزعفران، وتحرك وتسكب عليه الشيرج والمسك والماورد، ويُسقَىَ بالشيرج قليلاً قليلاً حتى ينضج، ويُعْمل فى الأوعية ويعمل عليه قليل مسك وماورد.

---

(١) السَفُود: مثل تَنُّور، وهى حديدةٌ يشوى بها. انظر "القاموس".

(٢) فى المخطوط (الأخرى)، والمثبت أنسب وأليق.

(٣) هكذا بالأصل، ولعله شبه ما يوضع فيه العسل بالمتاع بالنسبة لصاحبه لأنه يصونه عما يؤذيه ويكدره.

صفة الكنافة المطبوخة:

لكل رطل كنافة نصف رطل شيرج، ويحط فى الدست وتوقد عليها النــار إلى أن تغلى، ويؤخذ رطل كنافة ويقطَّع مثل الرشته[١]، وتُرمــى علــى الشــيرج ويغلى، وترمى عليه نصف رطل سكر[٢] بياضٍ مصحون، وتحرك حتــى ينخــل جيداً، وترمى عليه رطل عسلٍ وتحرك إلى أن تقذف دهنها، وتحرك جيداً إلــى أن تطيب، ويكون قد سمط لها لوز أو فستق، وتصبغ بزعفران، وتغلَّف بــه الكنافــة، ويحرك جيداً، ويغطى بالمسك[٣] والماورد وهى على النار، وتغرف وتشال تقعــد سنةً ما تتغير.

صفة حلاوة من العجوة:

تؤخذ الألية تسلى وتشال من السَّلى، ثم تؤخذ العجوة تنزع نواها وترمــى على الألية، وتطبخ على النار حتى تبقى كالحلاوة، ويسمط اللوز ويصبغ بالزعفران ويعمل فيه مع قليل خشخاش ويلقى عليه، وتُحرَّك حتى تطيب، وينزل ويبسط فــى الصحون، وتعمل عليه فستق وسكر أبيض، ومسك وما ورد.

حلاوةٌ من البطِّيخ العبدلى:

يقشر ويجفف فى الشمس إلى أن يتقدَّد[٤] ويخمر ويتلبَّد فى بعضه البعض، ثم تأخذ الجلاب تجعله على النار وتأخذ رغوته ويُنزل عليــه البطــيخ، وتجففــه بالإسْطَام[٥] فى دستٍ لطيفٍ حتى يبقى على صفة المسير[٦]، وتعلفه قلــب فســتق،

(١) هكذا بالأصل المخطوط.

(٢) السُّكَّر: معرَّب شَكَرَ. "القاموس".

(٣) الباء الموحدة ساقطة من الأصل.

(٤) يتقدَّد: ييبس. "القاموس المحيط".

(٥) الإسْطَام: هو المسْعَار، وهى حديدة مفطوحة تُحرك بها النَارُ.

(٦) هكذا بالأصل.

وتنزله على بلاطة، وتمده قرصاً على هيئة العقيد، وتقطعه شوابير، ويعبَّأ فى علبة ساف سكر وساف شوابير، ويُطَيَّب بما ورد ممسك قبل أن تجعله فى العلبة فإنه طيبٌ لذيذٌ نافعٌ للأمراض السوداوية.

صفة حلاوة من الملبن:

يؤخذ الملبن يقلى بالشيرج الطرى، وينزل عليه السكر المصحون فإنه يبقى كالصابونية، ويترك ويستعمل.

صفة حلاوة من العجوة:

تسلى أليةٌ فى دست بقليل شيرج سلياً جيداً، ويشال فى وعاء، ويؤخذ العسل النحل يطرح فى الدست، ثم تنزع العجوة الطيبة من نواها وتدق ناعماً فى الجُرْن[1] بقليل ماورد شامىٍّ، ثم يُرمى على العسل بعد غليانه وقطف ريمه ببياض بيضة، ويُقلى عليه إلى أن يأخذ قواماً، ويرمى عليه لوزٌ مسموط مصبوغ بالزعفران، ويحرك الجميع بالإسطام، ويسقى من دهن الألية إلى أن يقذف الدهن، ينزل ويعمل عليه الأفاوى[2] عند نزوله مع قليل خشخاش ولوز وما ورد ممسك، فإذا غُرف فى الصحون تجعل على وجهه قلب بندق محمَّص وقلب فستق وسكر بياض مجروش، ويؤكل، ومن كان مقتراً[3] يعمله بالقطَّارة أو بعسل القصب.

صفة رطب معسل:

يؤخذ الرطب الجنى يبسط فى الظلّ والهوا يومين، ثم يخرج نواه من أسفله بمسلة، وتجعل عرض كل نواةٍ لوزةً مقشرةً، وتؤخذ لكل عشرة أرطال رطل عسل

---

(١) أصل الجُرْن: هو البَيْدَر، وهو موضع يداس فيه الطعام أى يطحن، والجرن هنا إناء يطحن فيه الطعام. "القاموس" مع زيادة.

(٢) الأفاوى: ما يُعالج به الطعام.

(٣) أى: فقيراً.

نحلٍ بخلٍ[١] بأوقية ما وردٍ، ويرفع على النار، فإذا غلى تُرفع رغوته ويُصبغ بنصف درهم زعفران، ويطرح الرطب فيه، فإذا غلى يحرك تحريكاً خفيفاً بحيث يشرب العسل، ثم ينزل عن النار ويبسط فى طبق خبنح، فإذا فترت حرارته يذر عليه سكر مدقوق ناعماً، فمن أراده للحرارة كان بالمسك والسنبل وشيئاً من الأفاوى، ومن أراده للتبريد طيَّبه بالكافور والخشخاش، ويرفع فى أوانى الزجاج، ولا يستعمل إلا فى برد الزمان، وأيضاً رمان الرطب.

أما الرطب الملوَّز:

أى الذى جفف فى الشمس قليلاً ثم نزع نواه وحشى باللوز، وصفّف فى قطرمين، ثم قلب عليه عسل نحلٍ منزوع الرغوة، فإنه ينبغى أن يتفقد فى كل أسبوعٍ لئلا يرخى ماؤه بحمضه.

أما التمور الملوَّزة:

فإنهم إذا غلوا الخل والعسل معاً، وقطفوا الرغوة وألقوا فيه التمر، وقلبوه على الفور فى بُرْنيةٍ بعد صبغه بالزعفران وتخميره بالمسك والماورد والكافور، فلا ينبغى أن[٢] بحرارته بل يترك مفتوحاً فم البرنية حتى يبرد جيداً ويكون[٣] قد أخذ قواماً جيداً فإنه يكون مليحاً فى غايةٍ.

حلاوةٌ من التمر أيضاً:

يقلع نوى التمر ويرمى فى الدست، ويعمل عليه الماء، ويغلى حتى يتهرَّأ، ويصفَّى من منخل شعرٍ، ويعاد إلى الدست، وتوقد[٤] عليه النار إلى أن ينعقد، فإذا أردت عمل حلاوةٍ بعد ذلك تعمل عليه العسل النحل والسمن، والقلب البندق

---

(١) أشبه شيء قراءةً من المخطوط.

(٢) لفظة غير واضحةٍ فى هذا الموضع من المخطوط.

(٣) فى المخطوط فى هذا الموضع لفظة (حله).

(٤) فى المخطوط (يقد) والمثبت الصحيح.

المحمَّص المجروش[١]، ويحرك ويشال ويطيب بالمسك والماورد، ويسمط اللـوز، ويصبغ بالزعفران، ويعمل على[٢] فإنه غايةٌ إن شاء الله تعالى.

صفة السَّكنجبين[٣] العقيد[٤]:

وهو من أجود البقل على الشراب لأصحاب الأمزاج الحارة، وصـفته أن يعقد الجلاب وينقَّى، ويلقى عليه للرطل ثلاث أواقٍ خل ثقيف صـافٍ رائـق، ولا يزال يعقد حتى يتسكر ويبسط على الرخام بعد دهنه، ويستعمل.

ومنهم من يقشر الأترج ويقطع شوابير ويقلى بالشيرج، ثم يخرج ويُغْلـى العسل والجلاب ويقطف ريمه، ويرمى فيه الأترج المقلى، ويترك حتى يأخذ قواماً، ويشرب الجلاب ويعمل عليه أطراف الطيب وزعفران وعود قمـارى مصـحون ومسك وماورد، ويشال ويرصُّ فى الصحون، ويرش السكر، ويقدَّم.

صفة عقيد التمر هندى:

يؤخذ من التمر هندى أوقية تنقع فى ماءٍ ويستحلب حليبه، ويعمل فيه قـدْر بِرَامٍ على نارٍ هادئةٍ – أعنى نار جمرٍ – ويحرَّك حتى يأخذ قوام العقيـد – أعنـى يقصف ويرفع فى جُرْنٍ مدهون دهن لوزٍ.

شراب الحِصْرِم المنعنع:

تأخذ الجلاب بعد حَلِّه ونقاوته وتعصر له من ماء الحصرم أربع أواقٍ لكل رطل، وتأخذ حِزْمَة نعنع أخضر تحرِّك الجلاب بها وهو على النار، فـإن شـئت ترمها فى الدَّست إلى أن تخرج خاصيتها، وتشال وتصفَّى فى الإناء.

---

(١) فى المخطوط (المهروش) بالهاء بدل الجيم المعجمة وهو سهو.

(٢) لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.

(٣) فى "القاموس": "سِكْبَاج" بالكسر معرَّب، دواءٌ.

(٤) العقيد: بمعنى المعقود، فهو (فعيل) بمعنى (مفعول).

باب الأشربة

كالفقاع[1] والسوبية وغير ذلك

صفة عمل فقاع خاص:

يُحَلُّ نصف رطل سكر فى خمسة أرطال ماءٍ، ويضاف إليه أوقيــة حــب رمان، ويجعل فيه ثلاث أواق خبزٍ سخنٍ، ثم يُمْرَس مرساً جيــداً أو يعصــر فيــه ليمون أخضر، ثم يصفى ويعمل فيه زنة درهم طيبٍ أكثره جوزة وحبُــه مســك، وتملأ منه كيزان ويحطون[2] فى ماءٍ باردٍ يوماً.

نوعٌ من أنواع الفقاع قريب المأخذ رخيص الثمن:

يبلُّ الخبز من بكرة إلى العشاء، ويمرس ويروَّق ويصفَّى ماؤه، ويلقى عليه لكل رطل ماءٍ أوقية حب رمانٍ أو ماء ليمونة واحدة، ونصف أوقية سكر، وأطراف طيب، وفلفل وسذَّاب، وترميه[3] فى الكيزان، ويرصُّ ويشال.

صفة فقاع آخر:

ينقع رغيف خبزٍ فى ماءٍ من بكرة إلى الظهر، ثم يمرس ويصفَّى بعــد أن يروَّق، وينقع فيه حب رمانٍ أو ماء ليمونٍ إلى صلاة العصر، ويُجعل فيــه ســكر وسذاب، ويطيَّب بيسير من المسك، ويُجعل فى الكيزان، ويسد رءوسهم ويتركهم فى قصريَّةٍ على رءوسهم، ويرش بالماء، ويشرب بالغداة.

---

(١) لفظة غير واضحةٍ فى هذا الموضع من المخطوط.

(٢) فى المخطوط (ويحطوا).

(٣) أشبه شيءٍ قراءةً من المخطوط.

صفة سوبيَّة من الأرز:

نافعٌ من التُّخمة[١] والامتلاء ويطيب، يؤخذ أرز يسلق ناعماً، ويمرس من غربال، ثم تؤخذ عجوة تنقع فى أربعة أمثالها ماءً، وتنبذ وتغلى وتصفى، وتذوّب فيها الأرز الذى صفيته، ويؤخذ لها قوامٌ، ثم يلقى عليها أطراف طيب كامل وقشور النارنج، ودق الزنجبيل[٢] والسذاب اليابس والنعنع، ويخمَّر فى وعاء ضارى، وتشرب نافعةً طيبةً.

أخرى:

يؤخذ دقيق علامةٍ عالٍ قدحٌ، وتعقد عصيدة بلا ملحٍ، وينزل ويبرد فى قصريَّة ويسخَّن ماءٌ ويَضرب به هذه العصيدة فى جَفْنَة[٣] حتى ترجع فى قوام السَّويق[٤]، ثم تأخذ من أطراف الطيب كفايتها وهو سنبل وتنبل وحطب وقرنفل وهال وجوزة وبسباسة، وفلفل وزنجبيل وزر[٥] وردٍ يُسخن ويرمى فى هذا المعمول، ويكون لكل رطل دقيق أوقيتان[٦] من أطراف الطيب ويسحق مع هذه الحوائج أوقيتين نعنع، وباقة سذاب النصف منها مضروب مع الحوائج المذكورة والنصف الآخر يرمى مع السوبيَّة صحيحاً، ويضاف إليه رطلان[٧] ونصف عسل نحلٍ أو قطَّارة طيبٍ، ويعمل فى وعاءٍ نظيفٍ، ويُذوَّب فيه نصف درهم زعفران، ويعمل الجميع فى جَرَّةٍ غير رشَّاحةٍ، ويستعمل.

---

(١) التخمة: بفتح الخاء، والعامة تسكنها، وقد جاءت فى الشعر ساكنةً. "مختار الصحاح".

(٢) أى: مدقوق من الزنجبيل.

(٣) الجفنة: كالقصعة. "مختار الصحاح".

(٤) السَّويق: هو القديد وهو اللحم المشَرَّر المقَدَّد، أو ما قطع منه طوالا. "القاموس" مادة "سوق"، "قدد".

(٥) قوله: (الزر) لعلها هى (الزُّرازر) وهو نبات يصبغ به. "القاموس المحيط".

(٦) فى المخطوط (أوقيتين).

(٧) فى المخطوط (رطلين).

فقُّوع المشمش:

منهم من يعصر عليه ماء رمانٍ حامضٍ ويحلَّى بسكر مع ماءٍ يضاف إليه من الماورد، وماء لينوفر، وغير ذلك من المنافع.

دَوَا قرف:

يؤخذ زبيب وحب رمانٍ، وتمر هندى ينزع من حبِّه، ويدق الجميع فى جُرْنٍ ومعه نعنع وفلفل وقرفة، ويُجعل معه خل خمرٍ وزعفران، وإن أردته خاصاً يستخرج بخل خمرٍ، ويجعل على النار، ويُغلى ويحرَّك بعرْق جماجم وريحان، ويطيب بعودٍ وعنبر ومسك وماوردٍ ينزل عليه بعد الغليان، ويشال فى بُرْنيَّة، ويستعمل وقت الحاجة.

فائدةٌ:

الخردل إذا دُقَّ وامتنع أو تعسَّر يُجعل معه قطنٌ فإنه يندقُ بسهولةٍ وسرعةٍ إن شاء الله.

صفة خَرْدَل[1]:

يؤخذ الخردل وينخل بمنخل حوارى، ثم يعجن فى جفنة العجين، ويكون عجنه يابساً، ويليَّن بعد ذلك قليلاً قليلاً، ثم يرش عليه ماء حار، ثم يدلك بالراحة دلكاً جيداً حتى ترتفع له رغوةٌ مثل الصابون، ويطرح عليه قليل ملح أندرانى وقليل خلٍّ، ثم يحمل عليه ماء باردٌ، وتكون اليد فى جوف الجفنة، ثم يدار بالأصابع حول الجفنة من داخلها قليلاً قليلاً والماء يصبُّ عليه وليكن بارداً جداً، ثم يخرج ويتركه ساعةً فإنه يُرَغَّى وترتفع له نفاخات، يُرش عليها الماء قليلاً قليلاً حتى يسكن، ثم

---

(١) الخردل: حبُّ شجرٍ معروف مسخِّن ملطِّف جاذبٌ، قالعٌ للبلغم، مليِّن هاضم، نافعٌ طلاؤه للنِّقْرس والنَّسَا والبَرَص، ودخانه يطرد الحيَّات، وماؤه يسكِّن وجع الآذان تقطيراً، ومسحوقه على الضِّرْس الوجع غايةٌ. "القاموس المحيط".

يؤخذ فوق الماء بالراحة ويجعل فى إناءٍ حتى يخرج مثل البرد، فإن أردت تجعل فيه سكر أو زبيباً أو عسلاً فافعل أو فدعه على حاله، وهذا صنفٌ منه.

وبعضهم يفتله بجوزٍ معجونٌ بملح أندرانى بخلٍّ، وله أنواعٌ كثيرةٌ أضربنا عنها لكثرة أعمالاتها وغلو أثمانها؛ لأن هذا التعليق ما جمعناه إلا للجوار فى البيت على حَسْب ضعف حالنا.

صفة صلص:

وهو كثير الأنواع، وملْنَا إلى أسهله وأخصره. يؤخذ قلب اللوز يسمط ويهرس فى الجرن بماء ليمون إلى أن يبقى كالمرهم، ويترك عليه الزنجبيل المصحون وجوزة الطيب أيضاً مطحونةً، ويخدم فى الجرن خدمةً جيدةً إلى أن يبقى مثل المرهم، فإن كان هذا الصلص[١] للعوام فيضاف إليه السكر قدر ما تحبه، وإن كان للتُّرك يضاف إليه المربَّب بالزيت.

صلص مبرِّد لالتهاب المعدة مقوٍ لها، معين على الهضم، مقوٍّ للأحشاء مقطع للبلغم اللزج من المعدة، مطفئ للدم ووَهَج جذبه، مسكن[٢] لغليانه، مطغٍ[٣] لغلظه، قاطع لما يتولد من السوداء، ويطيب النكهة، ويحسِّن الوزن[٤].

يؤخذ ريحان أترنجى نصف رطلٍ، وورق مقدونس منقًّى من عِيدانه رطل واحد منهم بمفرده، ويقطَّر عليه زيت طيب، ويجعل عليه يسير ملحٍ، ويقرَّب.

---

(١) فى المخطوط بغير (أل) التعريف.

(٢) فى المخطوط (مسكا).

(٣) فى المخطوط (مطغياً).

(٤) فى المخطوط (اللوزن)، ولعل المثبت الصحيح.

صفة[١] صلص:

تأخذ من الخردل ما أردت تلقى عليه ماءً يغمره ودعه ليلةً، ثم نحِّى مــاءه واغسله ثلاث مراتٍ، ثم دُقَّ نصفه واستخرج رغوته بمنخل حتى لا يبقى فيه شىءٌ من الرغوة، وألقِ عليه قليل ملحٍ، وجفّف النصف الآخر فإذا جفَّ دقَّه حتى ينشــف ولا تبقى فيه نداوةٌ[٢]، ثم ألقه فى الرغوة التى استخرجتها واعجنه بها حتى تبقــى كبَّةً[٣]، ثم جففه فإذا جف فارفعه، فإذا أردت أن تأكل منه شيئاً ألقِ عليه خلَّ ســكر واجعل فيه جوزاً مدقوقاً؛ فإنه أشد لبياضه وأطيب عذوبةً.

صفة صلص آخر:

سِمَاق وكزبرة يابسة وكراوية وبندق محمص، وفلفل وقرفة لف، وصـــعتر وزيت طيب وطحينة، ومقدونس، وثوم وليمون وزرورد، وأطراف طيــب، يــدق الجميع ويحلّون[٤] بالزيت والطحينة والليمون، ويخمَّر، ويؤكل.

ومنهم من يعمل عنَّاب وغيره وأشياء كثيرة كل أحدٍ علـــى حَسْــب غنــاه وفقره، والله الموفق.

---

(١) هذا الموضع مطموس فى المخطوط، والظاهر ما أثبته.

(٢) أى: بقية ماء.

(٣) هذا ما بدا لى قراءةً من الأصل.

(٤) فى المخطوط (ويحلوا).

باب ما يعمل من الألبان

بعضهم يعمل كامَخ(١) من الخبز المعفّن واللبن الحليب، ويضيف إلى ذلك أفطير، ويدعه فى الشمس أياماً بزيتٍ، وهذا مما لم أحبه فلم أذكر صفته، ولكننى أذكر:

صفة كامخ من قمح:

وهو أن يؤخذ ربع قمحٍ طيب زريعة فتنقيه ثم تسلقه سلقاً خفيفاً، ثم تخرجه من السلق فتنشره، فإذا جفّ اتركه فى دستٍ فاقليه جيداً، ثم بعد ذلك اطحنه جريشاً(٢)، فإذا طحنته فاعزل منه الدقيق ناحيةً والدَّشيش ناحيةً، ويعجن الدقيق عجناً شديداً، ويعمل كُبَباً، وتتركهم(٣) فى الشمس ييبسوا ويصيروا كالإكسير، ثم تأخذ الدَّشيش الذى عزلته يُجعل فى وعاءٍ ضيق الفم واسع الجوف كالمطر تجعل عليه غمره وفوقه يسير لبن حليبٍ، ثم ترمى فيه ثلاثة أعواد تينٍ، ويترك بعدما غطيت رأسه برقٍّ(٤) فى برنيَّة، وتصب عليه الزيت وقليل ملحٍ مسحوقٍ ثلاثة أيامٍ، ويُقرَّب وعليه الزيت فإنه أطيب ما يكون.

صفة عمل اللباغدا:

طيبٌ رطبٌ يستحسنه الناس، يغدو غداً(٥) صالحاً لأصحاب الصفراء والاحتراقات، ويلين الطبيعة، وكثير من الناس يأكلونه بالتمر، ومن الناس من يأكله وحده.

---

(١) الكامَخ: إدَامٌ، وهو لفظ أعجمى عرَّبوه. انظر "القاموس".

(٢) فى المخطوط (جريش).

(٣) هكذا فى المخطوط، والأولى (تتركها).

(٤) الرَّق: جلد رقيق يكتب فيه، ويُكسَر، وبالكسر ورق الشجر. انظر "القاموس".

(٥) هكذا بالأصل المخطوط.

صفة عمله:

يؤخذ من اللبن الحليب جزء، ومن لبًا[1] الغنم التى وضعت ولها ثلاثة أيام جزء، ويخلط الجميع ويجعل فى قدْر برَام أو فخار، ويجعل على نارٍ هادئةٍ أو رماد حار ليلةً، فإذا كان من الغد تجده قد حمى واحمرَّ وجهه فخذه وقرِّبه، وكلما نقص اللبا وزاد اللبن كان أطيب وأعذب، وبعضهم يجعل الربع لبًا والثلاثة أرباع لبناً فيجيء طيباً[2]، فإذا كثر اللبا يذوب اللبن ويصلب ويصير مثل الحجر لا لذة له ولا هو طيب، وكان الفلاحون فى ضيعةٍ لى يصنعونه ويأتون به فما كان يطيب لى أكله حتى دللتهم على خلطه باللبن.

صفة أخرى:

يؤخذ لبن حليب، ويخلط معه لكل رطل بياض أربع بيضات ويضرب به جيداً فى قدْرٍ فخار، ويوقد تحته برفقٍ حتى ينعقد، وليكن عليه مُحُّ[3] بيضةٍ واحدةٍ فإنه يجيء عجيباً.

صفة أخرى:

تأخذ قدْراً فخاراً لطيفةً وتضعها على النار وتصب فيها من اللبن الحليب ما شئت، وتأخذ قدر ربع ذلك اللبًا لبناً حليباً فتضعه إلى جانبك، وتوقد تحت القدر ناراً لينةً، فإذا رَغَّت القدر باللبًا وارتفع له زَبَدٌ فخذ بيدك قليلاً من ذلك اللبن الرايب فارشه عليه، ثم تدعه فإذا رغَّى[4] وأزبد رشتت أيضاً، فلا تزال تفعل ذلك

---

(١) اللُّب: خلاصته كل شىء.

(٢) فى المخطوط (طيب) بغير نصب وتنوين.

(٣) المُحُّ: بضم الميم والحاء المهملة هو خالص كل شىء، أو ما فى البيضة كله. "القاموس المحيط".

(٤) رَغَّى: صارت له رُغْوَة. "القاموس المحيط".

وبرفق وبيدك حتى يدخل ذلك اللبن الحليب، فإذا أدخلته فى حميمه نزعت ما تحت القِدْر من جَمْرٍ وأقررتها حتى تبرد، ثم أخرجه فكله بعسلٍ أو سكر أو بتمرٍ.

صفة عمل قنبريس:

خذ قُدوُراً جُدُداً فاجعل فيها خلاً حادقاً، ثم تضعها على النار حتى تغلى، ثم اعزلها عن النار، ثم صب فيها اللبن وارفعها فى مكانٍ ولا تحركها، فإذا كان من الغد فتحتها فإنك تجدها جامدةً مثل القنبريس واللبن فيه مَضّارٌ لكنَّ منافعه أكثر، وهو مع ذلك لذيذٌ، ومن الناس من لا يطيب له الأكل إلا أن يكون على مائدته جبنٌ.

صفة البيراف:

وهو اسمٌ لما يُقشط بالمحارة من على وجه اللبن الحليب المبيت تحت السماء، ويغطَّى بأقفاص أو غربال حتى لا يدخله شىء، فإذا كُشط باكراً جميع ما على وجهه تجره إلى موضعٍ طلٍّ باردٍ ليقشط ما عساه يعلو إن أراد ذلك من شاء أكله بالجلاب أو العسل أو السكر أو وحده، والأطباء يأخذون بعده شربة سكنجبين سفرجل أو يمصُّ سفرجلةً أو كُمَّثْرَاتين.

الجاجق[١]:

إن عمل من حشيشة السلطان فهو ينفع للظهر ويقوى على الجماع، وهو عجيب.

جاجق اللبسان:

صفته أن يؤخذ اللبسان يغسل بلطفٍ[٢] ويقطَّع صغاراً ويوضع[٣] فى زبديَّةٍ نظيفةٍ، وتطرح عليه ثلاثين درهماً ملحاً أندرانياً مسحوقاً، ويُدلك باليد جيداً، وتؤخذ خمسة أرطال لبنٍ حامضٍ لخمس باقاتٍ لبسان، وما زاد يجعل لكل قبضةٍ رطل،

---

(١) لفظ معرَّب، فإن الجيم والقاف لا تجتمعان فى كلمةٍ إلا أن تكون معربةً أو صوتاً.

(٢) فى المخطوط (رطيف) وهو خطأ من الناسخ.

(٣) فى المخطوط (يضع) وهو سهو من الناسخ.

يعلق اللبن فى كيس نظيف حتى يقطِّر ما فيه من الماء، وينقّى[١] منه، ثـم يخـرج ويخلط فى وعاء ويحطُّ فيه اللبسان المقطَّع ويحرِّك حتى يختلط، ويحط فيها بقـدر عشرة دراهم نعنع مفروماً، ثم مع زيت طيب يطبخ بذلك، والله أعلم.

صفة رطيب الجبن الحالوم:

يغلى اللبن الحليب مع الملح والصعتر الشامى إلى أن ينقص الثلث، وينزل مع على النار ويبرَّد، ويعمل فى صُرَّة حرير قليل كندس مطحون مع الجـبن فـى المَطَرَة[٢]، وقليل النارنج والكباد والتُّرُنج[٣]، والليمون والصعتر الأخضر، يُعمـل راق جبن وراق قلوب وصعتر إلى أن تمتلئ المَطَرة، ويقلب عليه اللبن المغلى إلى أن تمتلئ المطرة، وتختمه بقليل زيت طيب، ويكبس ويشال إلى وقت الحاجة.

صفة تحميض اللبن فى[٤]:

يؤخذ الحصرم المجفف تنقعه فى ماء حار، ثم دقَّه وصفّيه وصب عليه من اللبن الحليب ما تريد فإنه يحمض ويصير رايباً إن شاء الله تعالى.

صفة عمل اللبن اليَاغْرت:

تغلى اللبن البقرى أو الجاموسى، وتشيله بعد أن يبرد، فإن كان قنطـاراً[٥] مصرياً يؤخذ رطل لبن مقطوع وهو خميرةٌ، وتأخذ نصف أوقية منفحةً مضـروبةً

---

(١) لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.

(٢) المطرة: القِرْبَة، وهى بغير تاء فى المخطوط، والصحيح إثباتها كما فى "القاموس".

(٣) التُّرُنج: هو الأترنج، معروف، حامضه مسكِّن غُلْمة النساء، ويجلو اللون والكَلَف، وقشره فى الثياب يمنع السوس. انظر "القاموس المحيط".

(٤) لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.

(٥) القنطار: (١٤٢,٨) كيلو جراماً عند الجمهور "المكاييل والموازين" أ.د/ على جمعة – مفتى الديار المصرية.

بالماء، وتخلطه فى الماجور، وتملأ به الأوعية إن عملته بكرةً طاب عشـــيةً، وإن عملته عشيةً طاب بكرةً.

صفة قنبريس:

يستعمل مع ما شبث من الباذنجان وغيره مما يحتاج إلى اللبن.

وصفته:

أن يؤخذ اللبن الحليب يغلى حتى يفور، ثم يُعمل فى قدْرٍ جديدةٍ ويُخلَّى حتى يبرد ساعةً، وتأخذ له من اللبن اليَاغْرِت لكل عشرة أرطالٍ نصـــف رطـــلٍ لـــبن ياغرت، ويحرَّك بالمغرفة ويغطَّى ويحط فى موضعٍ دانٍ، ويحط تحته قليل لـــبنٍ، ويترك من العشاء إلى بكرة يصبح مثل القرص تجعله فى كيسٍ، وتصفيه يصـــير قنبريس، تفرغه من الكيس، يُعمل عليه ملح، ويخدم ويشال إلى وقت الحاجة فـــى وعاءٍ ضارٍ نظيفٍ.

صفة عمل زعتر:

ينظَّف ورقه ويغسل، ويمسك بالملح ويعصر عليه زيت طيب لكل عشـــرة أرطالٍ منه رطل زيتٍ طيب، ويعمل فى برنيَّةٍ مدهونـــةٍ، ويكلَّـــس ويـــزاد ملحـــاً مصحوناً، فإذا أردت تتبيله تدق الثوم المقشور بقليل ملحٍ وزيتٍ حتى يصير مثـــل المرهم، ويدق له الجوز ويؤكل وهو مليحٌ فى غايةٍ.

باب المخللات

صفة عمل اللّفت[١] بالخميرة:

تأخذ اللفت تقشره وتقطعه، وتغلى عليه فى دستٍ فردِ غليةً، وتأخذه تجعله فى الإناء الذى تريد، وتذوّب الخميرة والملح فى الماء، وتقلب عليه غمره، وتأخذ خردل تدقه ناعماً وتستحلبه من خرقةٍ وتسكبه فوقه، وتغطى رأسه وتشيله ولا تلمسه حيناً، وليكن الخمير والخردل على قدر ما يكون اللفت.

صفة لفتٍ آخر يؤكل بعد يومٍ واحدٍ:

وهو أن يقشر ويسلق نصف سلقة، ثم يخرج ويترك حتى ينشف ماؤه، ثم يجعل فى القِدْر مع الخل ويصبغ بالصعتر قبل أن يجعل فى القدر مع الخل إن أردته أحمر.

صفةٌ من اللّفت يُعمل السنة كاملةً:

يؤخذ ويقشر فى إناءٍ حتى ينفصل الماء ويدبل، بعد ذلك يشال ويعمل عليه الخل والخردل والحوايج، وكذلك عمل سائر اللفوت.

صفة عمل الخردل لأجل اللّفت وغيره:

يؤخذ الأبيض منه يدق بالملح اليسير حتى لا يتمرَّر، وليستخرج اللفت وغيره، والبندق أيضاً الذى يجعل فى المخللات يحمَّص، ويترك حتى يبرد ويزول قشره، ويبيض ويدق ناعماً، وكذلك الجوز، ويخلط بالخردل، ويجعل على ما يختاره من أعمال المخللات من اللّفت وغيره.

---

(١) اللّفت: بالكسر نبات معروف. "المصباح المنير".

لفت يُتمُّ شهراً:

يقطع اللفت كما ذكرنا أولاً، ويغلى الماء فى دست حتى يقلب ويرمى اللفت، ويشال الدست ويجعل على مصفاة، ويعصر باليد حتى ينفصل الماء، ويذر عليه الخردل والحوايج كما ذكرناه، ومن أراده محلًّى يقلب عليه خل خمر محلًّى بالعسل أو سكر، وكذلك الذى ذكرنا أنه لسنة، وأطراف طيب غمْرَه، ويُجعل عليه نعنع وسذاب وراق قلوب، ومن أراد بسكر فعل، ومنهم من يذر عليه أطراف طيب وسمسم مقشَّر.

صفة لفت رومى:

يؤخذ لفت صغار وكبار على قدر ما تريد، تقطع عروقه وتُخلى له من ورقه عقْصة[1] قدر أصبع، وشىء بلا عروق ولا ورق يقشَّر ويشقَّق عن شقوق طولاً وعرضاً، ويذر عليه ملح وماء، ويترك يومين وليلتين، ثم يشال من الماء والملح وتحشى شقوقه خردلاً وملحاً، وتقلب عليه خل خمر، ويترك فإنه يبقى سنةً كاملةً.

صفة لفت آخر:

يقطع اللفت صغاراً ويصبغ بزعفران، فإذا أخذ حدَّه من الصبغ قلب عليه خل خمر محلًّى بعسل أو سكر أو دِبْس[2] ونعنع ورق، وخردل وأطراف طيب، ومنهم من يدعك العصفر بقليل خل ثم يصبغ، ثم يلقى عليه الخل المحلَّى والحوايج إذا أراده أحمر.

صفة لفت يسمَّى محشياً:

يؤخذ اللفت ويدبل كما ذكرنا، ويذر عليه الخردل، ثم يؤخذ زبيب أسود يدق ناعماً، ويصفَّى بخل خمر دفعات حتى لا يبقى من الزبيب شىء بحيث يكون حائراً،

---

(١) هكذا فى الأصل و (العِقْصة) الضفيرة، وبضم العين عقدة القرن. انظر "القاموس المحيط".

(٢) الدِّبْس: بالكسر، وبكسرتين: عسل التمر، وعسل النحل.

وإن كان حامضاً يحلَّى، ويجعل فيه نعنع وسذاب وأطراف طيب وسمسم وشهدانق محمَّص ويجعله على اللفت غَمْرَهُ.

صفة لفت عجمى:

يؤخذ اللفت ويقطع ورقه من وسط، وترمى العروق الطوال التى[١] ليس فيها[٢] ورق كى يبقى على طول ثلاثة أصابع، ثم تشقق الرءوس أربع فِلَق، ولا يبرى بعضه من بعض، وتُخْلى العروق كما هى فى العقصة، ثم يُغلى لها الماء وترمى فيه، ويشال الدست كما هو من على النار، ويصفَّى عنه الماء، ويذر عليه الملح والخردل وهو سخن، ويترك حتى يبرد، ويؤخذ الخل يجعل فيه بندق محمَّص مدقوق كما ذكرنا أولاً شىءٌ جيدٌ، وزيت طيب وكسفرة يابسة محمصة مدقوقة وكراوية، وأطراف طيب، وثوم مدقوق وسمسم مقشور وشدانق، ويقلب الجميع على ورق اللفت، ويشال فى وعاءٍ وكثِّر زيته، ومن أراده لسنة لا يجعله فى الماء المغلى، ومن أراد أكله بسرعة ينضجه على النار كما ذكرنا أولاً، ومن أراد أن يحلِّيه بسكر أو عسل فعل، ويجعل فيه أفلاق جوز محمَّص مقشور، وإياك أن تجعل فيه قلب جوزٍ مدقوقٍ فإنه يزرقُ الخل، والبندق أجود.

صفة لفت بحبِّ رمَّان:

يدق الحبُّ رمان ويصفَّى بخل خمرٍ دفعات بحيث لا يبقى فى الحبِّ رمَّان شىءٌ، ويُجعل فيه عسل أو سكر، ويشال على النار، ويعقد عقداً جيداً، ويُجعل فيه نعنع وسذاب، وأطراف طيب، وفلفل وزنجبيل وخشخاش، وسمسم وشهدانق، وقطع جوز محمَّص، فإذا عقد يؤخذ ثوم يقشَّر بالسكين قطعاً، ويقلى فى الشيرج إلى أن يحمر الثوم، ويرمى عليه بعد ذلك قطع اللفت بعد أن يقشَّر ويقطَّع صغاراً، ويدبَّل

---

(١) فى المخطوط (الذى) والصحيح المثبت.

(٢) فى المخطوط (فيه) والصحيح المثبت.

كما ذكرنا، ويُسلق على قدر ما يريد ويجعله فى الحبّ رمَّان، ويغلى عليه غليات، فإنه من خيار هذه.

صفة لفت عجمى قريب المأخذ:

يحتاج إلى لفت وكزبرة يابسة وكراوية، وخردل مطحون بقدر الكفاية، يسلق اللفت وتضاف إليه الكزبرة والكراوية والخردل بقدر الكفاية.

صفة لفت آخر:

يقشَّر ويخرَّط قدر(١)، وتعمله فى ماءٍ وملحٍ يومين، ويشال ويعصر جيداً، وتعمله فى الخل الخمر والعسل النحل، وأطراف طيبٍ والنعنع، ويتبّل، ويشال.

صفة لفت آخر بخميرة:

يؤخذ دقيق الشعير يعجن بخميرةٍ وماءٍ، سَخين ويسير ملحٍ، ويخلَّى حتى يحمض حمضاً جيداً، فإذا أخذ حدَّه يسلق اللفت نصف نضاجة ويعزل ماؤه تُحلُّ به الخميرة جيداً ويرد على اللفت، ويذر عليه الخردل، ويترك حتى يبرد وينزل فى المرقة بالخميرة، ويُكثَّر نعنعه وسذابه جداً وورق النارنج وأطراف الطيب، وتدق الخميرة، التى فيها اللفت فى مكانٍ دافئ، وتشيل منه ويؤكل.

صفة لفت آخر لذيذ الطعم:

يؤخذ نصف قنطار لفت يقشَّر ويلقى فى قدر غَمْره ماءً، ويوقد عليه حتى يسخن الماء جيداً، ولا يبلغ الغليان، ثم ينزل، ويصب عليه ماءً بارداً حتى يبرد، ويُجعل فى دَنٍّ(٢)، ويؤخذ رطلان ونصف خميرة عجين قمحٍ فيحَلُّ بالماء البارد الذى يرد به اللفت، ويلقى على اللفت حتى يغمره، وإن أعوزه من غمره صب عليه ماءً بارداً من مائه المغسول به، ويؤخذ نصف دَنّ قدحٍ خردل يستحلب بالماء حتى

---

(١) لفظة غير واضحةٍ فى هذا الموضع من المخطوط.

(٢) الدَّن: الإناء.

يُخرج قوَّته فيلقى عليه ويمعك باليد حتى يختلط ويرد أعلاه أسفله، ويترك إلى أن يصلح طعمه، ويستعمل.

صفة لفت آخر:

يقشَّر ويقطع ويغلى بماءٍ وملح وفيه بعض قوَّةٍ، وتؤخذ خميرة حامضة لها خمسة أيامٍ يجعل بماءٍ حار، ويهملها حتى تركد وتصفّى ماءها، ويُصفّى الماء الذى على اللفت، ويترك أربعة أيامٍ ويستعمل.

صفة لفت عجمى:

يؤخذ عقص اللفت يسلق نصف سلقةٍ، ويحط فى خلٍ وخردل وطحينة، وبندق وقلب جوز، وكزبرة يابسة، وزيت طيب، ويذر عليه كراوية.

صفة لفت آخر:

يؤخذ لفت يسلق وينشف من الماء، ويعرك عركاً جيداً حتى يدخل فى[1]، ثم يؤخذ له السكر والخل الخمر والهَال والزعفران الشعر يجعل عليه ويخمَّر ثلاثة أيامٍ؛ فإنه يأتى أصفر كأنه الذهب لوناً وطعماً[2].

صفة لفت أحمر بخميرة:

ينقع بياض اللفت المقشَّر المقطَّع مطاولاً ومدوراً[3] فى ماءٍ وملحٍ ثلاثة أيام، ثم يغسل وينقع فى ماءٍ حلوٍ يومين، ثم تأخذ أربعة أرطالٍ خميرةٍ تذاب بالماء حتى تبقى رقيقةً جداً، وتترك حتى تركد، تأخذ صافيها، ثم ترفع اللفت من الماء يُلقى فى برنيَّة، وتلقى عليه من ماء الخميرة الصافى وثلاث أوراق خردلٍ مسحوقٍ مغسولٍ بالنَّطرون، وسذاب ونعنع ويسير زرورد، ويترك خمسة أيامٍ، ويغيَّر

---

(١) لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.

(٢) فى المخطوط (لون وطعم).

(٣) فى المخطوط (مطاول ومدور).

السذاب والنعنع الأول بغيره، وتجدَّد له خميرةٌ، ويحرّك بسكر أو عسل، وكلما أراد تناوله يحرّك الوعاء فإنه غايةٌ.

صفة الزيتون المكلّس:

يؤخذ الزيتون المنقى السالم من ضربةٍ أو عاهةٍ ويغسل له الخوابى ويُعمل فيها، ويؤخذ الكِلْس[١] يطفى ويبيت إلى الغد، ثم يؤخذ القلى فيدق جيداً أو ينخـل، ويجعل على كل مُدٍّ من الزيتون أوقيةً من القلى، وأوقية من[٢]، ووزن المُدِّ الشامى عشرة أرطالٍ مصرى، ثم يؤخذ من الماء ما يغمر الزيتون، فيطرح فى قدْرٍ نحاسٍ ويلقى عليه الكِلْس والقلى، ويغلى الماء حتى ينقص الثلث، فإذا نقص الثلث أنزلـه عن النار، يُحط فى وعاء ضارٍ[٣] فخار، ويبيت تلك الليلة فيصـبح رائقـاً كلـون الشيرج، فيقلب من الماء الرائق على الزيتون غمره، ويجعل على وجه الزيتون من أعلاه مهما كان من الورق الأخضر، ويُنقل ويبقى فى الخوابى ثلاثة أيامٍ، ثم يؤخذ منه زيتون ويكسر فإن وجدت نوايتها قد اسودت وحلى طعمهـا فيشـال الزيتـون ويوضع فى قفةٍ أو شىءٍ من السِّلال[٤] ويغسل بالماء حتى ينظف، ثم يرفع لسـاعةٍ لئلا يسودَّ، فيوضع فى ماءٍ حلوٍ بلا ملحٍ ثلاثة أيامٍ، ثم يوضع فى ماءٍ وملـحٍ شـيءٍ جيدٍ، ويؤخذ منه ويؤكل جيداً[٥].

---

(١) الكِلْس: بكسر الكاف وسكون اللام: الصاروج – بالجيم المعجمة – وهو النُّورَة وأخلاطها، معرَّب. "القاموس المحيط" مادة "كلس" و "صرج".

(٢) هذا الموضع فراغ بالأصل.

(٣) فى الأصل (ض) إشارة إلى (ضارٍ) كما ورد فى كلامه سابقاً من وصـف الوعـاء بكونـه ضار، فهى أحد أنواع الأوعية.

(٤) فى الأصل (السلل) و(السلال): جمع سلة وهى الجونة.

(٥) فى المخطوط (جيد) رفعاً، فيكون التقدير: (وهو جيد).

صفة زيتون آخر مكلَّس:

يؤخذ الزيتون الجيد الأخضر حين يصير فيه الزيت السالم من الضربات والخدوش، يترك فى إناءٍ مدة يومين وعليه من الماء ما يغمره، ثم يخرج من الماء ويحط عليه ماءٌ آخر أو كلْس لكل مُدِّ زيتونٍ أوقيتان بالدمشقى كِلْساً[١]، ويبقى فى الكلْس إلى حيث يطيب فيرفع ويغسل ويترك فى ماءٍ وملحٍ، ويبقى إلى وقت الحاجة إليه فيستعمل.

صفةٌ أخرى منه:

يؤخذ الزيتون الأخضر الذى يعصر منه الزيت السالم من الخدوش والضربات، ويكون صلباً[٢]، ويحط فى وعاء، يصب عليه من الملح والماء ويترك أسبوعاً، ثم يغربل له الرماد ويطرح عليه بحيث يحبّل[٣] به كالطين، ويترك مقدار شهرٍ أو أكثر، فإذا أردت الأكل منه تخرج من الإناء مقدار الحاجة ويُغسل ويؤكل، والزيتون الممكن أكله يخرج نواه، فمنهم من يدق له الثوم بقدر ما يظهر فيه طعمه، ويقلب عليه شيرج، ولوز وقلب جوز وسمسم وسماقاً مدقوقاً منخولاً، وصعتر ونعنع كما شئت، ومنهم من يغيِّر عليه المياه حتى يحلى ويعصر عصراً جيداً، كل ذلك بعد نزع نواه، وتؤخذ له كراوية وكسفرة محمصان[٤] بقدر الحاجة، وأطراف طيب، وقلب بندق وطحينة وخل خمر حادق، ويعمل فى إناءٍ ثلاثة أيامٍ، ويقلب عليه زيت طيب، ويستعمل.

---

(١) فى المخطوط (كِلس).

(٢) فى المخطوط (صلب) رفعاً.

(٣) يقال حَبَّل الزرع تحبيلاً أى جعل بعضه على بعض، ولعل المذكور معناه: يختلط به مثل الطين. انظر "القاموس" مادة "حبل".

(٤) فى المخطوط (محمصين) بالياء التحتية.

هذا صنف من أصناف المتبَّل:

ومنهم من يضيف إليه الحوايج سماقاً، ومنهم من يسقيه بالشـيرج، وكلمـا كثرت الحوايج كان أجود إلا السماق يكون قليلاً، والقلوبات تحمَّص.

أما أعمال البصل فإنها ظاهرةٌ، وكل شىء يغير عليه الماء والملح، ويكرر ذلك ثم يكرر عليه الماء فإنه يحلو، ثم تفعل ما شئت فلا تحتاج الحادق فـى أكثـر الأمور إلى شرح.

صفة عمل فجل:

مُحلّ يمرِّى[١] الطعام وهو طيب، يؤخذ الفجل الكبـار يشـقَّق إلـى مثـل الأصابع، ويجعل فى قارورة واسعة الفم، ويصب عليه من الخل الخمر الجيد مـا يغمره، ويطرح فيه أبدنجان وشونيز، وشىء من حمص مدقوق وخـردل مـدقوق معمول قد أُخرجت مرارته، وصعتر مدقوق وملح، وليكن الأبدنجان غالباً[٢] عليه، يدق قبل أن يجعل فيه ويؤكل فإنه يمرِّى الطعام.

صفة عمل كباد:

يقطع الكباد شقات ويؤخذ له الملح والكراوية المحمصة والسذاب والزيـت الطيب، وقطع زنجبيل صحاح، وقطع قرفة، وحطب قرنفل صحاح، يؤخذ الكبـاد بهذا الملح والكراوية المحمصة والسذاب والزيت الطيب ويحط فى وعـاء ويخـتم رأسه بزيت طيب، ويغطَّى بغطاء وفوق الغطاء خرقة إلى وقت الحاجة فهو يستوى فى ثلاثة أيام وهو يحب الخدمة والتفقد[٣]، وإذا نقص الماء كمِّلـه بزيـت طيـب، وحطَّه فى وعاء أصغر من ذلك الوعاء فإنه عجيبٌ.

---

(١) أشبه شىء قراءةً لما فى المخطوط.

(٢) فى المخطوط (غالب).

(٣) فى المخطوط (الافتقاد) وهو بمعنى عدم الوجدان، و (التفقد) بمعنى التعهد والرعاية وهـو المراد من كلامه.

صفة حماض الأترنج:

يؤخذ الحماض وتؤخذ شعيرة[١]، ويؤخذ له سكر وقلب فستق وقلب بندق محمَّص، وتأخذ له ورداً مربَّى مطبوخاً مجهزاً تنزله عليه مع الزعفران والمسك والماورد، ويشال على النار ويزاد ماورداً، ويعقد على قوام الجلاب، ويبخّر له برنيَّة بعودٍ وعنبر، وينزل الحماض فى البرنية، ويعمل غطاءها جيداً بحيث لا تصعد منه الرائحة فإنه غايةٌ.

صفة تخليل الخيار:

يؤخذ خيار يقشر[٢] خصوصاً الصغار منه، ينقع فى ماءٍ وملحٍ يومين وليلتين، ثم يشال من الماء والملح ويجعل فى قطرمين ويُقلب عليه خل خمرٍ، ويرمى فيه قلوب كرفس ونعنع وسذاب، ويكون السذاب أكثر من الكرفس، ويشال أياماً، ويستعمل.

صفة القبار[٣] بالخل:

يؤخذ القبار المملوح فيغسل بالماء إلى أن لا يبقى فيه ملح، وينقع فى خلٍّ مُحلًّى بسكر أو عسل، ويُجعل شيءٌ يسير ثوم مدقوق، وكزبرة يابسة، ويجعل فيه زيت طيب.

صفةٌ أخرى بسماق:

يؤخذ القبار المملوح ينقع إلى أن يزول ملحه، ويؤخذ خل وماء ليمون يستخرج فيه السماق مدقوقاً من خرقةٍ، ويقلب عليه القبار، ويذر عليه يسير من

---

(١) توجد لفظة مطموسة فى هذا الموضع من المخطوط.

(٢) هذا ما بدا لى قراءةً من المخطوط، وهو فى المخطوط يشبه أن يكون (شرمن) ولا معنى له، فأصلحته بالمذكور أعلاه.

(٣) هكذا بالأصل، ولم أجده بالقاف المعقودة فى القاموس، ولعله (الخيار) بالخاء المعجمة.

سماقٍ مدقوقٍ ناعمٍ، وثومٍ وكزبرةٍ يابسةٍ وكراوية وصعتر يابس، ويقطع فيه ليمون مالح صغاراً، ويُجعل على وجهه زيت طيب.

صفة الثوم المخلل:

تعمد إلى ما أردت منه فتجعله برءوسه فى إناءٍ مزفَّت، ويلقى فيه من الماء ما يغمره، وكف ملحٍ وكف شعير، ويطيَّن رأسه، ويتركه حتى يحمض ويطيب طعمه، وكذلك يعمل بالكرات الشامى والبصل الحرِّيف الرقيق الأصفر.

صفة ليمون مالح:

يؤخذ ليمون مالح يقطع صغاراً ويُجعل فى إناءٍ ويعصر عليه ليمون أخضر ونارنج، ويقلب عليه زيت طيب وأطراف طيب وكسفرة يابسة محمصة مدقوقة، ومقدونس مخروط ونعنع وسذاب فإنه من أجود ما يكون وأطيبه، ومنهم من يقلب عليه خلاً محلًّى بعسل نحلٍ وزيت طيب.

صفةٌ:

إذا ملحت ليموناً فيُجعل فى كل إناءٍ قبضة سذاب، وقليل عسل نحلٍ وزيت طيب وزعفران، ويكون من ليمون "طوبة" و"أمشير"؛ فإنه يجيء غايةً.

صفة ليمون:

يُشقق الليمون وتحشيه ملحاً وتكسره[1] بعد يومين وتعصره من مائه، وتخرج حَبَّه منه، وتعمل فى كل ليمونة عِرْق زنجبيل وعود نعنع وسذاب، وترده فى وعائه، وتعمل فى الوعاء الذى له زعفران وعسل نحلٍ تلقيه عليه وتختمه بزيتٍ.

---

(١) هذا أشبه شيء قراءةً من المخطوط، ولعل فيه تصحيفاً.

صفةٌ أيضاً:

يشقق الليمون صليباً ويحشر بملحٍ ويرصُ فى قصـــريةٍ، ويقفـــل بحجـــرٍ ويغطَّى ويخلَّى ثلاثة أيامٍ، ثم تشيله تجعله فى قطرمين، وتشـــيل مـــاءه، وتصـــبغه بزعفران، وتصفيه من حبه وإن عاز[١] ماء ليمون زده، ثم اكبسه فـــى المطـــرة[٢] كبساً جيداً إلى أن يفيض عليه الماء، وتختمه بزيتٍ طيب وتغطيه وترفعه.

صفة المنافع وتوابعها:

اللبن:

حار يابس.

الصحنة:

حارة يابسة معطِّشة تفسد الدم وتولد الجرب.

كامخ الكبر:

حار يابس ردىء للمعدة معطِّش مهوِّك[٣] للبدن.

كامخ[٤] الثوم:

جيد لصاحب البلغم والحمَّى النافض، ويذيب الحصاة.

كامخ المرزنجوش:

جيد للريح وبرد المعدة، وثقل الرأس الذى يعرض مـــن البـــرد والـــبلغم.

والكوامخ كلها تكتسب من الخل فضل لطافةٍ.

---

(١) يعنى: احتاج.

(٢) فى الأصل بغير تاء، وقد تقدم أنه بالتاء.

(٣) قوله: (مهوِّك) التهوك هو التحير. "مختار الصحاح".

(٤) الكامخ: الإدام.

الكبر المخلل:

أقل حراً من المكبوس بالملح، جيد للسَّدد فى الكبد والطِّحَال.

البصل المخلل:

لا يسخن ولا يبرد ولا يعطِّش، ولا يبعث الشهوة.

مخللات الخيار والقبار:

يبردان تبريداً قوياً، وهما مع ذلك لطيفان. وكل الكوامخ المالحة والمخللات ضارة لمن فى حلْقه خشونة، والمالحة منها خاصةً رديئة لمن يعتريه حكةٌ وجَرَب، وسائر الأمراض الكائنة عن احتراق الدم.

الزيتون الذى يعمل بالماء:

حار يابس، يطلق البطن إذا قدِّم قبل الطعام، ويقوى فم المعدة.

وأما زيتون[1]:

فإنه إسخانه كثير، ونعومته لفم المعدة وإطلاقه للبطن أقل.

---

(١) هذا الموضع مطموس بالأصل.

باب خزن الفواكه[١] وادخارها إلى غير أوانها

قالوا: إن ماء السُمَّاق[٢] إذا طبخ حتى يذهب ثلثه لم يبرَّد، ويجعل فى إنـــاءٍ زجاجٍ أو فخارٍ ثم يطرح العنب فى ذلك الوعاء ويسد رأسه بالجص، فإذا أخرج منه العنب بعد ذلك فى غير وقته وجد طريًّا طعمه ورائحته كأنه كما قطـف، والمــاء يصير بعد ذلك خلاً جيداً.

والسفرجل:

يلف فى ورق التين، ويطلى بالطين، ويجفف فى الشمس، ويعلق بعد ذلــك فى الموضع. وكذلك التفاح، وله أدوية أخرى غير هذه الصـــفة اختصـــرناها فلــم نذكرها.

صفة الورد:

تأخذ صحفةً[٣] جديدةً واملأها طين القمح، وحطَّها فى ماجورٍ يكــون فيــه ماءٌ، وخليِّها عائمةً على وجه الماء ولا تقربها بماءٍ، ثم يؤخذ وردٌ عراقـــى أزراراً فتغرسه فى ذلك الطين، واتركه يومين، وغطّ الماجور، فإذا كان اليوم الثالث شِلْ[٤] الغطاء فإنك تجد ذلك الورد قد بقى على حالته الأولـــى وورقـــه الأحمـــر أحمـــر والأخضر أخضر، وتأخذ زر[٥] الورد اليابس الصحيح انقعه فى ماوردٍ ثلاثة أيـــام فإنه يفتّح، أو تأخذ زر[٦] الورد الصحيح تجعله فى قصبةٍ فارسيةٍ واحدةً بعد واحدةٍ

---

(١) هذا الموضع منطمس فى المخطوط إلا أنه ذكر مع الفواكه غيرها.

(٢) السُمَّاق: كرمَّان ثمر يشهِّى، ويقطع الإسهال المزمن، والاكتحال بنقاعتـــه ينفـــع السُـــلاق والرمد. "القاموس المحيط".

(٣) الصحفة: مثل القصعة. "مختار الصحاح".

(٤) فى المخطوط (شيل).

(٥) (٦) هكذا بالأصل، ولعل الصحيح بالذال المعجمة (ذر).

صفًا واحداً، وتُشمَّع رأس القصبة، واربط فى طرف القصبة خيطاً واجعلها فى خزانة الحمام على بخار الماء يوماً وليلةً وأخرجه فإنك تجده طريًّا، وإذا أردت خزن الفواكه والحبوب والبزور والدقيق ففى المواضع الباردة النظيفة البعيدة من المطابخ[1] والدخان والروائح القبيحة، ولا تُخزن مع حب السفرجل.

صفة خزن العنب:

قالوا: إن حرق ورق التين وحطه ونثر رماده على عناقيد العنب بقى زماناً، وإن غمست عناقيده فى البقلة الحمقى[2] بقى محفوظاً، وإن غُمست فى ماء الشبت بقى سنةً، وإن ضربت بشارة العاج أو الأرز أو رماد الكُرْم بالماء كضرب الخطْمى[3] وتغمس فيه العناقيد وتُرفع مفروشةً أو معلقةً فى غرفةٍ فى مكانٍ نظيفٍ معتدل؛ فإنها تبقى. وإن أخذ العنب الشتوى الطيب الغليظ المقشَّر بعد نضجه، واستحكام حلاوته فى النصف الأخير من شهر "نوفمبر" أو فى آخره بحسب تبكير الأرض وتأخيرها، وليقطف بحديدٍ قاطعٍ إذا ارتفعت الشمس ونشف النَّدى فى يومٍ مُصحٍ، ويتوقَّى نقصان الشهر، ويُزَال ما فيه من حبٍّ غير نضيجٍ أو فاسدٍ، وتُفرش له الخوابى إلى أن تمتلئ الدَّنُّ طاقةً وطاقةً فوقها من العنب، وطاقة من التين ما تدفع عادته الهواء، ويحصَّن فمها بالطين بعد أن تجعل فوقه من التين ما يدفع عادته الهواء، وتجعل الخابيه فى مكانٍ لا يصل إليه الشمس؛ فإن العنب يبقى غضًّا كاملاً،

---

(١) يعنى: لما فيها من سخونة المواقد والأفران التى لا توافق خزن هذه الأشياء.

(٢) البقلة الحمقى: هى الرِّجْلَة. انظر "القاموس المحيط".

(٣) الخطْمىُّ: ويفتح، نباتٌ محلّل منضِّج مليِّن، نافع لعسر البول والحصا، والنَّسا، وقرحة الأمعاء، والارتعاش، ونضج الجراحات، وتسكين الوجع، ومع الخل للبَهَق، ووجع الأسنان مضمضةً، ونهش الهوام، وحرق النار، وخلط بزره بالماء أو سحيق أصله يجمدانه، ولعابه المستخرج بالماء الحار ينفع المرأة العقيم والمقعد. انظر "القاموس المحيط".

وقد تُغمس العناقيد فى ماءٍ وملحٍ، وتنضدها[١] متفرقةً على تبن الترمس أو تبن الباقلا أو تبن الشعير أيها حضر، وليكن فى موضعٍ باردٍ لا تشرق فيه الشمس ولا تستوقد فيه نارٌ فيبقى زماناً، وإن جعلت العنقود فى ظَرْفِ فخار وسددت رأسه بجلد سدًّا جيداً ودفنتها بالتراب؛ أخرجته متى شئت صحيحاً، وإن جعلت الحَرَّة فى الماء إلى حلقها فذلك، وإن قطعت العنقود بقضيبه وورقه وغُرست موضع القطع منه فى قَارٍ مُذابٍ ويُعلَّق ولا يقرَّب العناقيد بعضها من بعضٍ؛ فإنه لا يزال كذلك.

طعام التمرية:

يؤخذ للتمرية اللحم يقطع صغاراً ويغسل بماءٍ ساخنٍ، ثم ينضج ويقلى قلياً جيداً، أو يؤخذ التمر المعجون المليح يشقق نصفين ويرمى عَجْمُه[٢]، ويؤخذ الملوز يغلى له ماء ويقشَّر ويحمَّص، ويعمل مكان عَجْم التمر، ويؤخذ ماوردٍ مع قليل ماءٍ مع أوقيةٍ شيرج، يخلط الجميع ويحطه فى القِدْرِ، ثم يضيف إليه التمر ويحرِّك قليلاً قليلاً، فإذا انتهى يستعمل.

الرخاميَّة:

يسلق اللحم إلى أن ينضج، فإذا بقى عليه ماءٌ كثيرٌ شيل منه، وإن كان ماءً يسيراً صبَّ عليه اللبن، ويؤخذ الأرز ويضاف إليه المصطكى ودارصينى، ويلقى مع اللبن الحليب على اللحم، ويكون للرطل اللبن[٣] أرزاً، فإذا انتهى وشيل فى إناءٍ أُكِلَ بالعسل أو بالسكر أو الجلاب المحلَّى[٤] يقطع اللحم صغاراً، ويغسل بماءٍ سَخِنٍ، وتغلى عليه إلى أن ينضج، ثم يقلى فإذا انقلى قلياً جيداً تعمل عليه العسل أو

---

(١) فى الأصل (وتنضده).

(٢) العَجْم: النَّوىَ.

(٣) يوجد فراغ فى هذا الموضع من المخطوط.

(٤) يبدو وجود سقط فى هذا الموضع وهو اسم هذا الصنف من الطعام.

السكر المحلول أو الدبس، ويدق للأرز وينخل ويذوَّب فيه اللوز مقشورا أو قلب الجوز، ويدق له الأبازير الحارة ويتبل بها.

الخيطيَّة:

يؤخذ اللحم الأحمر الطيب يقطع ويسلق حتى يتهرَّأ، فإذا نضج نضجاً جيداً نشف الماء عنه، ثم يُنسَّل ما عليه[1] شعرةً شعرةً، ويغسل بالماء إلى أن يبيض اللحم والماء الذى غسل به، ويحط اللبن على النار، ويغسل الأرز ويضاف إليه، ثم يُدق أرز آخر وينخل ويذرُّ عليه قليلٌ ويخيط ثم قليل ويخيط، ويكون للرطل اللحم أربع أواقٍ أرزاً، وثلاثة أرطال لبنٍ أو رطلان[2] لبناً، ورطل ماءٍ، والأرز المدقوق أوقيتان، فإذا انتهى يؤكل بالجلاب.

الزيرباج:

يغسل اللحم وينضج ويقلى، ثم يعمل عليه قليل ماءٍ، ويحط عليه الثلثين دبْس والثلث خل، ويدق أرز وينخل ويذوَّب بماءٍ ويضاف إلى الجميع، وإذا نضج الأرز حطَّ عليه اللوز والعنَّاب وتدق له الأبازير الحارة، ولا تزال[3] يده فى اللوز حتى لا يلتصق، ويكون الخل بقدرٍ إلى أن يعتدل، ثم يُهْدى.

الكمُّونيَّة:

يغسل اللحم ويعمل عليه قليل ماءٍ، فإذا غلى غليةً حطَّ عليه الجبن والبصل، ويُدق له الجبن والكراويا والكسفرة والأبازير الحارة، ويخرَّط له النعنع والكسفرة الخضراء والبقل والكرفس والبقدونس، وتجعلهم فى إناءٍ يضاف إليه الأبازير، ويفقش فوق الجميع البيض، ويخبط ويصب فى القدور، ولا تمسكه حتى يغلى، فإذا

---

(١) فى المخطوط (على)، والصحيح (ما عليه).

(٢) فى المخطوط (رطلين).

(٣) فى المخطوط (يزال) بالياء التحتية المثناة.

غلى ذوِّب له الزعفران وتدققه[١] فى القدور، وتضيف الجبن، ويكون قد ترك من الأمقال[٢] فتضيف الأمقال والجبن واللوز المقشور والعناب، ويجعل فى القدر إلى أن ينتهى.

السكباج:

يغسل اللحم ثم ينضج ويقلى ويحط عليه قليل ماء، ويقطع الجزر واللفت والباذنجان والبصل والكرات ثم يحط على اللحم، فإذا غلى على الحوايج ثلاث غليات يصب عليه الخل والدبس الثلثين[٣] دبس والثلث خل، ويذوِّب له الزعفران، ويتبِّل بالأبازير الحارة والثوم والكمون، ثم يستعمل.

الملوخيَّة:

يؤخذ اللحم بعد الغسل ينضج ويقلى، ثم يحط عليه الماء، ويدبِّل الملوخية فى الشمس، وتخرط خرطاً دقيقاً وإلا فتخرط من غير أن تذبل إلا أنها إذا ذبلت كانت أجود، ثم يحط الملوخية على الماء فى القدور، ويدق الكسفرة والكراويا والأبازير الحارة والملح والثوم، يدق الجميع ويذوَّب بالماء ويحط عليها، فإذا انتهت تؤكل.

---

(١) لعلها (وتدقه) بغير القاف الثانية.

(٢) الأمقال: المُقْل المكى: ثمر شجر الدَّوم، ينضج ويؤكل، خشنٌ قابضٌ باردٌ مقوٍّ للمعدة. والمقل أيضاً: صمغ شجرة، ومنه هندى وعربى وصِقِلِّى، والكل نافع للسعال، ونهش الهوام، والبواسير، وتنقية الرحم، وتسهيل الولادة، وإنزال المشيمة، وحصاة الكلية، والرياح الغليظة. انظر "القاموس المحيط".

(٣) النصب على تقدير محذوف، أى (مقدار الثلثين)

القنبريسية:

يغسل اللحم بماءٍ سخنٍ، وينشف من الماء ويحط فى إناءٍ يذوَّب له القنبريس، ويحط فى القدر، فإذا غلى حط عليه اللحم والدارصينى وقليل ملحٍ، ويستعمل.

التبالة:

يغسل اللحم ويحط فى القدر وغَمْرَه ماءً، فإذا غلى على الأرز غليتين ثلاثةً يحط السلق، فإذا نضج السلق حطَّ الأطرية، وإن شئت افقش عليه بيضاً[(١)] وإلا فلا، فإذا نضج الجميع دُقَّ له جبنٌ وكسفرة وكراويا ومصطكى ودارصينى ويتبّل به، ثم يستعمل.

الزبيب والخل:

يغسل اللحم ويحط فى القدر وغَمْرَه ماءً، فإذا نضج يقلى، ثم يدق نصف رطل زبيب[(٢)] ويستخرج بثلاث أواق خلٍّ ويصفى، فإذا صفّى يدق ثانيةً إلى أن تخرج خاصيته، فإذا فرغ الخل يصفَّى بماءٍ بحيث إنه إذا ذاقه يكون معتدلاً، ثم يقطع السلق والجزر واللفت والبصل والباذنجان ويحط الجميع فى القدر، فإذا نضج الحوايج تدق الأبازير الحارة مع الكمون والثوم وتذوَّب الأبازير فى إناءٍ من مرقة الطبيخ، ويحط فى القدر وتحرَّك الحوايج حتى تختلط، وبعد ذلك تهدَّأ ثم يستعمل.

الأصفانخية:

إذا نضج اللحم حط من الأرز ثلاث أواقٍ، ومن اللحم نصف رطلٍ، وتؤخذ جزرة أصفانخ وتنقَّى وتغسل وتحط فى القدر وتحرَّك قليلاً[(٣)] حتى لا تتحطم، وإن كانت كثيرة الأصفانخ تسلق الأصفانخ ناحيةً ويصفَّى ثم يحط على الأرز، وتكون لا

---

(١) فى الأصل (بيض) والصحيح المثبت.

(٢) يجوز كما هو مثبت أن نقول: (رطل زبيبٍ) على الإضافة أو (رطل زبيباً) على التمييز.

(٣) فى الأصل (قليل) بدل (قليلاً).

سمجةً ولا شديدةً، ويحط فيها مصطكى مفروك بين الكفين[١]، ودارصينى مقطـــع، فإذا انتهى يستعمل.

اللبنيَّة:

يؤخذ اللحم ويغسل ويشال فى إناءٍ، ويحط اللبن فى القدر الثلث ماءً والثلثين لبناً، ولا تزال تحركه بالمغرفة حتى يغلى ، فإذا غلى يُحط عليه ثـــلاث أو أربـــع بصلات، فإذا نضج اللبن واللحم تدق شعرتين كمون مع ثومٍ وتحـــط فـــى القـــدر، وترمى عليه مصطكى ودارصينى صحاحاً، وتهُدِّئ إلى أن تنتهى، ويستعمل.

المهلبية:

يؤخذ اللحم يقطع قطعاً لطافاً ويحط عليه قليل ماءٍ، فـــإذا نضـــج نصـــف نضاجةٍ يقلى، فإذا انقلى يحط عليه مقدار نصف رطلٍ ماءً، ويغسل الأرز ويصـــبغ بالزعفران ويرمى فى القدر حتى ينضج، ويصب عليه الدبس أو العسل، ويشـــقَّق حتى يشرب العسل أو الدبس، فإذا انتهى تستعمله.

قلية الجزر:

ينضج اللحم ويقلى، فإذا انقلى إن بقى عليه ماءٌ شيل منه فى إناءٍ، ويضاف إلى اللحم الجزر مقطعاً[٢] والبصل المخروط وينشف، فإذا نضج تدق له الأبـــازير الحارة والكسفرة والكراويا مع قليل ملحٍ ويذرُّ عليه وينسف، فإذا انتهت تستعمل.

الكُمْءُ[٣]:

تنقع الكُمْه وتُحتُّ حتى لا يبقى فيها تراب ولا وسخ، ويكون اللحم قد انقلى، وتحط عليه قليل ماءٍ، وتسلق الكُمْه، فإذا نضجت صفَّ عنها الماء، وتحـــط علـــى

---

(١) أى: يوضع بمقدار ما يملأ الكفين.

(٢) فى الأصل (مقطع) بدل (مقطعاً).

(٣) الكُمْءُ: بالضم سمكٌ. "القاموس المحيط".

اللحم المقلى فى القدر، وينشف ويتبّل بالكسفرة والكراويا والأبازير الحارة، ويكون فى قلبه الجزر والكُمْه والكسفرة الخضراء.

المصيرة:

يقلى البصل فإذا نضج حُطَّ اللبن والماء النصف والنصف، فإذا نضج يحط عليه السلق والبصل والجزر والكرات بدل البصل، فإذا نضج الحوايج تتبل بـالثوم والكمون وقليل ملحٍ، وإن كانت بلحمٍ إذا غلى اللبن ومثله ما[1] حطَّ عليه اللحم، فإذا تتبل بهذه الحوايج تستعمل.

طباهجة الباقلا:

يدق اللحم بالبصل والأبازير الحارة والكسفرة والكراويا وتقرَّص أقراصـاً مدوَّرةً مبسوطةً، وتحط عليه قليل ماءٍ، ويُغلى حتى ينضج، ويقلى ثم ترمى عليـه الباقلى الأخضر المفصَّص من القشر، فإذا نضج الباقلا افقش عليه البيض، ويُحْيَى من الأمقال إلى أن ينضج الجميع، ثم تُصفَّى الأمقال على الوجه وتذر عليه أبازير المدققة.

صفة طباهجة:

يغسل اللحم ويعمل عليه غَمْرَه ماءً، فإذا نضج إن كان الماء كثيـراً شـيل وقلى اللحم، فإذا انقلى ردَّ عليه الماء الذى أخذ منه، ويكون الباقلى مفصصـاً مـن القشر الكثير وقد حُوِّط عليه البصل وحط فى القدر، ولا يزال ينسفه حتى ينضـج الجميع، ثم تدق الكسفرة والكراويا والأبازير الحارة، تدق الجميع وتتبـل بـه مـع الكسفرة الخضراء وينسف[2] نسفين ثلاثةً حتى تختلط الأبازير بهذه الحوايج، ويكون قد بقى من الأبازير شيء قليل يذر على الوجه، وتستعمل.

---

(١) أى: لم يحط عليه اللحم، فـ (ما) نافية.

(٢) بالسين المهملة.

صفة حب رمان بزبيب:

يقطع اللحم ويغسل ويقلى من غير ماء، ويدق له الحب رمان والزبيب للرطل الزبيب نصف رطل حب رمان، وتدق كل واحد منهما منفرداً، ثم يصفى ويضاف إلى اللحم، ولا يزال يدق ويصفّى بماء إلى أن يعتدل الطعم، ويقطع السلق والبصل والجزر واللفت والباذنجان فإذا نضج اللحم نصف نضاجة ألقِ إليه الحوايج المذكورة أول الصفة، ويُدق له ثومٌ وكمون ويتبل به، ويستعمل.

صفة القمحية:

تبل الحنطة وتدق وتنشف، ويغسل اللحم ويحط فى القدر هو والحنطة جملةً واحدةً، فإذا نضج الجميع وأرخت الحنطة النشا يُرمى عليها المصطكى والدارصينى، ويُدق لها الكمون والجبن وتتبل به، وتستعمل.

صفة السماقية:

يسخن الماء حتى يمزَّع[١] وتدق لها السماق ويُمْرس ويصفَّى، ويغسل اللحم ويحط فى القدر، فإذا انقلى يضاف إليه السماق، فإذا غلى أربع خمس غليات ارمِ[٢] عليه الجزر واللفت والسلق والبصل والباذنجان، فإذا نضج تُبَّل بالجوز والبقل مخروطاً والكرفس والثوم والكمون، فإذا انتهى يستعمل.

صفة طباهجة العجُور[٣]:

ينضج اللحم ويقلى عليه قليل بصل، وتقشر صغار العجور وتحط فى القدر مع البصل ويُنْسف، فإذا نضج يتبل بالكسفرة والكراويا والأبازير الحارة، ويكون اللحم سميناً.

---

(١) التمزيع: التفريق، وجرعة الماء، أى: حتى تنفصل أجزاؤه عن بعضها للرائى. انظر "القاموس المحيط".

(٢) فى الأصل (ارمى) بإثبات الياء.

(٣) قوله (العجور): العجراء هى رءوس العظام. "القاموس المحيط".

صفة النرجسية:

ينضج اللحم ويقلى ويحط عليه الجزر ويغلى غليتين ثلاثةً، ثم يغسل الأرز ويذر عليه وينسف، فإذا نضج الجميع تدق له المصطكى والدارصينى والأبازير الحارة وتذر عليه ويحرّك، وإن شئت يصفف على الوجه بيضٌ وإلا فلا.

صفة أرز بلبنٍ حليبٍ:

يغلى اللبن ويغسل الأرز ويحط عليه مع قليل مصطكى ودارصينى، ويكون للرطل اللبن ثلاث أواق أرزٍ، وتكون تحته نارٌ لينةٌ، فإذا نضج يحط فى الأوانى، وتخليه إلى أن يبرد وتأكله بعسلٍ أو دبسٍ أو سكر.

صفة قلية الجزر بماء الليمون:

ينضج اللحم ويقلى، فإذا انقلى نصف قليةٍ يخرَّط عليه البصل، فإذا نضج الجميع يؤخذ ماء الليمون ويمزج بأكثر منه ماءً، ويحط فى القدر ويغلى غليتين ثلاثةً، ويتبل بالكسفرة والكراويا والأبازير الحارة والملح، ويستعمل.

الدجاج:

قبل أن يذبح يكدُّ كدًّا قوياً حتى لا يقدر يطير ولا يمشى من التعب، فعند ذلك يذبح ويشوى فإن لحمه ينعم.

صفةٌ:

تؤخذ الفراريج وتسلق، ولتكن جميع الأعضاء مفصولةً مقطعةً، فإذا سلق ونضج تقلب عليه شيرج غمْرَه ويطجن الجميع، وكل قليلٍ يرش عليه كزبرة يابسة ويجعل فى زبديَّة.

صفة ليمونية:

يؤخذ دجاجٌ ويسلق، فإذا نضج تأخذ مرقته وتعصر عليها ليموناً أخضر، وتجعل فيه سكر وعرِق نعنع وقرفة ومصطكى، ويقلب على الدجاج ويغلى غليتين، ويغرف.

نوعٌ آخر:

يؤخذ دجاج يسلق ويُجعل فى مرقته لوز مقشور مدقوق ناعماً، ويستخرج من منخل صفيق، وترمى فيه قطع يقطين[١]، عند عقده تقلب عليه ماء ليمون أخضر شيئاً يرضيك حمضه ويغلى على الدجاج.

نوعٌ آخر مثله:

عوَض اللوز قرطم ويطبخ إلى أن يصير قوام القنبريسية.

نوعٌ آخر:

يؤخذ الدجاج المسمَّن يسلق، فإذا نضج نصف نضجة يقشر لوزٌ ويدق ناعماً إلى أن يلعب فى دهنه تقلب عليه مرقة الدجاج، ويصفَّى من منخل ضيق وتعيده على الدجاج، وتقلب عليه ستة سبعة دراهم من اللوز تحلُ فى مرقة الدجاج، وتجعل فيه السكر، ويعقد على النار بحيث يشرب بالحمجة[٢]، فإذا أخذ حدَّه يعصر له ليمون أخضر ويقلب عليه بعد تصفيته، ويغلى غليتين ثلاثةً، ويجعل فيه فستق سموط ونعنع وقرفة ومصطكى ويغرف. وهو من أجود المأكولات، وإن شئت تعمل فيه قطع يقطين كباراً فافعل، والله الموفق.

حَبُّ رمان:

يدق ناعماً ويصفَّى ويخثَّر بقلب لوز، ويعمل فيه سكر وعرق نعنع وقرفة ومصطكى، ويعقد على النار ويلقى فيه الدجاج مسلوقاً مطجَّناً[٣] ويغلى عليه، وإن أردت تعمل فيه يقطيناً افعل.

---

(١) اليقطين: القرع. "مختار الصحاح".

(٢) هكذا بالأصل، ولا أرى له معنىً.

(٣) المطجَّن: كمعظَّم وزناً، هو المقلُوُّ فى الطاجن. "القاموس المحيط".

صفة البندقية:

ينضج الدجاج ويطجَّن بالشيرج ويشال فى إناءٍ، ثم يحط فى القــدر المــاء والماورد والسكر البياض، ثم يغلى إلى أن يصير حلاب، ويقشر البندق بماءٍ حــارٍ ويدق وينخل ويذر عليه، ثم يصب الجميع فوق الدجاج ويستعمل.

صفة ست النوبة:

يؤخذ الدجاج يسمط ثم يغلى ثم يصفَّى مثل اللبن الحليب، ويشال على النار، ويضاف إليه سكر بياض، ثم يذوَّب زعفران ويغلى على ماء اللوز والســكر، ثــم يغلى إلى أن يأخذ قواماً[1]، ثم يؤخذ الدجاج يحط فوق الجميع ولوز وعناب وزبيب أسود، ويكون منقوعاً بماء وردٍ ومسكٍ يرمى على الجميع، ثم يؤخذ فســتق يقشــر بماءٍ حارٍ ويشقق نصفين نصفين ويغلى على الجميع، ثم يعمل على الجميع دهــن لوزٍ محمَّصٍ، ويستعمل.

صفة الأرز المفلفل:

إذا نضج اللحم نقى الأرز وغسل وحط عليه القرفة والمصطكى وقليل ملحٍ، ويكون عند حط الأرز غمر اللحم ماءً، وللنصف رطل لحمٍ ثلاثة أواق أرزٍ، ويحط على رأس القدر قليل ماءٍ حتى يسخن، فإن عازه شيء صب عليه، ويستعمل.

صفة السنبوسك:

يدق اللحم دقاً ناعماً ويسلق، ولا تبرح يده فيه حتى لا يتكتَّل، فــإذا نضــج ونشف وانقلى ولم يبق فيه ماءه[2]، يخرَّط له البقول الكرفس والبقدونس والكســفرة الخضراء والنعنع، وتدق الكسفرة والكراويا والأبازير الحارة وتخلط باللحم والبقول، ويدق الجوز واللوز ويخلط بالجميع، وإما أن يرش عليه قليل ليمون بحيث لا يكون

---

(١) فى الأصل (قوام).

(٢) فى الأصل (مايه) والصحيح المثبت.

كثيراً يتهرأ الدقاق، وقليل السماق بحيث لا يكون كثيــراً يتهــرأ الــدقاق، ويقلـــى بالشيرج أو الألية.

فصل

وأما العُجَج فهى على صفة السنبوسك، ويضاف إليها البيض ويقلى بالزيت، وإن كانت العجج بغير لحمٍ يخرَّط لها البقول الكرفس والبقدونس والنعنع والكسفرة الخضراء، وتدق الكسفرة اليابسة والكراويا والأبازير الحارة والجبن والجوز ويخلط كل قليلٍ من هذه الحوايج ببيضتين تصير عجَّةً، وتقلى بالزيت وتستعمل.

صفة المتوكلية:

ينضج اللحم ويقلى، فإذا نضج دُق له الكسفرة والكراويا والأبازير الحارة وقليل كمونٍ وملء الكف ثوماً مقشراً وملحاً، ويدق الجميع دقاً ناعماً ويخلط على اللحم المقلى ويقلى معه، وتدق أقراص الترمس وتصفًّى بالمنخل، ويدق الجوز ناعماً ويضاف إلى المصفًّى ويكون سمجاً، ثم يصب على اللحم المقلى والأبازير إلى أن يغلى ثم تهدَّأ النار تحته، ويستعمل.

صفة المفركة:

تسلق المعاليق من الحرفان[1] فإذا نضجت تغلى نصف غليةٍ وتخرط عليه البصل ثم يقلى، فإذا نضج الجميع تفقش عليه البيض ويُحرَّك، فإذا استوى تُبَّل بالكسفرة والكراويا والأبازير الحارة، ويستعمل.

صفةٌ:

يغسل اللحم ثم ينضج، فإذا نضج قطع عليه البصل والسلق، فإذا نضج افقش عليه البيض وتبِّل بالأبازير الحارة.

---

(١) هكذا بالأصل.

صفة المغمومة:

ينضج اللحم ويقلى ثم يحط غمره ماءً، ويؤخذ الباذنجان يشقق أربعاً مع بصلٍ ويحط فى القدر وينسف حتى ينضج الجميع، ثم يتبل بالكسفرة والكراويا والأبازير الحارة.

صفة البورانية:

ينضج اللحم ويقلى، فإذا انقلى نصف قليةٍ حط عليه البصل، فإذا نضج الجميع قلى له الباذنجان ناحيةً عن اللحم، ثم يضاف إلى اللحم فى القدر، ثم يتبل بالكسفرة والكراويا والملح.

صفة المحشى:

يؤخذ السمك الطرى ويقشر فُلُوسه[١] بالسكين، ويشقق ويغسل وينشف من الماء، ثم يؤخذ البقول البقدونس والكرفس والنعنع والكسفرة الخضراء يخرط الجميع جيداً، ويضاف إلى ماء الليمون وأوقية سماقٍ منسوفٍ ومثله جزر ومثله قنبريس ومثله طحينة، ثم تؤخذ كسفرة وثوم وكراويا وأبازير حارة يدق الجميع مع قليل ملحٍ ويضاف إلى الحوايج كلها، ثم يحشى به السمك، ويحط فى مِقْلَى[٢]، ويحط عليه قليل زيتٍ طيبٍ قليل الحرارة، وإلا النصف شيرج والنصف زيت، ويشوى فى الفرن، ويستعمل.

وأما الدجاج:

فيسمط ويشق جوفه ويغسل ثم يحط فى القدر وغمره ماءً إلى أن ينضج نصف نضاجةٍ، ثم يحشى بهذه الحوايج على هذه الصفة، ويحط فى مِقْلَى ويصب

---

(١) يقال: على جلده فَلَس أى لُمَع، أى: ما لمع من قشر السمك عليه كلمعان الفلوس، هذا مأخذ الاسم.

(٢) المِقْلَى: بكسرٍ فسكونٍ ففتحٍ ما يُقلى فيه. انظر "القاموس المحيط".

عليه شيرج بدل الزيت؛ لأن الزيت يقطع زفرة السمك، والشيرج يطيب الدجاج، ثم يشوى فى الفرن، ويستعمل.

وإن كان المحشى طبيخاً[١] بلحم:

يقطع اللحم قطعاً لطافاً ويغسل بماءٍ سخن، ثم يحط فى القدر وغمره مـــاءً، ويطبخ إلى أن ينضج، ويشال الماء عنه فى إناءٍ ويقلى قلياً جيداً، ويقطع عليه بصلٌ ثم يضاف إليه الماء المشال عنه، فإذا غلى شيل من الماء قليلاً تذوَّب به الحـــوايج المحشية[٢]، ويحط فى القدر إلى أن يغلى ثم يُهْدَى.

فائدة:

إذا كان الطبيخ قد لحقه حريقٌ قليلٌ يؤخذ الأُشْنان[٣] يصرُ فى خِرقةٍ صـــرًّا جيداً، ويحط فى الطبيخ ويغوص إلى أسفل القدر ويخلَّى ساعةً؛ فإنـــه يقلـــع منـــه الحراقة، وإن كان الطبخ كثير الملح يؤخذ قشر البطيخ الأصفر اليابس يرمى فـــى القدر ويغوص إلى أسفلها؛ فإنه يقلع الملوحة منه.

صفة عدسٍ مصفًّى بالخل والدبس:

يحتاج الرطل العدس المجروش المنسوف لثلاثة أرطال ماءٍ، ورطلين دبس، وثلثى رطل خلٍ، واللوز والعناب والزعفران مهما أردت.

---

(١) فى الأصل (طبيخ)، والمثبت الصحيح.

(٢) فى الأصل (المحشى)، والمثبت الصحيح.

(٣) الأُشْنان: بالضم والكسر، معروف، نافع للجرب والحكة، جَلاَّء مُنَقٍّ مدرٌ للطمـــث، مســـقط للأجنَّة، وينسب إلى بيعه محدِّثون – يعنى "الأشنانى" أحد المحدثين. انظر "القاموس المحيط" مع زيادة.

صفة المهلبية بغير لحم:

للرطل الأرز أربعة أرطالِ ماءٍ، ورطلُ عسل نحـلٍ، أو رطلـين دبـس، وأوقيتين شيرج، وللعسل ثلاثة دراهم زعفران، وللدبس درهم زعفران، والحرارات بقدر الحاجة.

حبُّ رمَّان:

وهذا النوع من أطيب ما يكون، يؤخذ حب رمانٍ ويصفَّى بعد دقه وسـلقه، ويجعل فيه سكر ونعنع وقرفة، ويرمى فيه الـدجاج مغسـولاً إلـى أن ينضـج، ويستعمل.

نوعٌ آخر:

يؤخذ حب رمانٍ ويصفَّى ويحلَّى بسكر ويخثَّر بقلب لوزٍ ويسـتعمل فيـه زنجبيل حار وقطع سفرجل وتفاح، ينحَّى ويقطع الدجاج المسلوق ويطجَّن ويلقـى عليه.

كزبرية:

يؤخذ دجاج يسلق ويقطع، ويقلى ببصلٍ وشيرج وأبازير حارةٍ وثوم مدقوقٍ وكزبرةٍ خضراء، فإذا انقلى يدق ورق الكزبرة دقاً ناعماً، ثم يعيد المرقـة عليهـا، ويجعل الكزبرة فيها مثل الملوخية.

نوعٌ آخر:

يطبخ الدجاج كما ذكرنا، ويقلى بثومٍ وبصلٍ مخروطٍ بالشيرج ودهن دجاجٍ وأبازير حارة، فإذا انقلى تدق الكزبرة الخضراء دقاً ناعماً وتجعـل فـي مرقـة، ويصفَّى خاثراً من منخل دفعات، وتقليه على الدجاج، ويُجعل فيه دقيق أرزٍ منخولٍ جيداً فإنه يخثر ويبقى له طعمٌ. وهو من الأطعمة الغريبة.

صفة طبخ تمر هندى للصفراء يسهّل الطبع:

يسلق الدجاج ويطجَّن ويمرس التمر هندى بمرقة الدجاج بعد أن يمرس دفعات، ويجعل فيه سكر، ويعقد على النار مثل حب الرمان بنارٍ لينة، ويعمل فيه نعنع وقرفة.

صفة طبيخ إمبرباريس ينفع الإسهال:

يسلق الإمبرباريس ويصفَّى، ويعقد بالسكر ويعمل فيه الدجاج وقليل نعنع.

زيرباج:

يؤخذ دجاج يسلق ويطجَّن، ويؤخذ مرقة الدجاج وتجعل فيها[1] سكر وخل وزعفران، ويخثَّر بقلب لوزٍ مسلوقٍ مدقوقٍ مُنْزل من منخل، وقليل نشا، ويعمل فيه قلب فستق ولوز، فإذا أردت أن تعمل مع الخل ماء الليمون فإنه يجىء طيباً[2].

صفة طبيخ بقدونس:

يؤخذ الدجاج يسلق ويطجَّن، ثم يؤخذ بقدونس[3] من الورق ويدق ناعماً، ويسقى خلاً ويدق إلى أن يخلط جميعه بالخل ويصير رقيقاً بحيث يرتفع على الخبز، ويُجعل فيه زنجبيل وفلفل وثوم وأطراف طيب، ويوضع الدجاج فيه وهو سخنٌ فإنه مليحٌ.

صفةٌ لذيذة الطعم:

تؤخذ دجاجة سمينةٌ تسلق وتطجَّن حتى تحمر وتهندم، ويؤخذ بيضٌ تُقشَّر بياضه بحيث يبقى الصفار، وتؤخذ مرقة الدجاج ودهنه وتجعل على الدجاجة المطجنة المقطعة وصفار البيض صحاحاً[4]، ويلقى على المرقة ودهن الدجاج

---

(١) فى المخطوط (فيه).

(٢) فى الأصل (طيب)، والصحيح المثبت.

(٣) لفظة غير واضحة فى هذا الموضع من المخطوط.

(٤) فى الأصل (صحاح)، والمثبت الصحيح.

وقرفة ومصطكى وقليل كزبرةٍ يابسة وفلفل، ويغلى غلياناً كثيراً بحيث تنقص بعض المرقة، وتغرف فإنها لذيذةٌ.

طبيخ توت شامى:

يؤخذ التوت يمرس ويصفًّى ويعمل فيه سكر، ويعقد ويجعل فيه نعنع وأطراف طيب، ويجعل فيه دجاج مطجَّن.

طبيخ قراصيا:(١)

تؤخذ القراصيا تسلق بقليل ماءٍ وتصفًّى، وتعقد على النار وتجعل والدجاج المطجَّن.

فائدة:

إذا طبخ الدجاج السمين ووضع لكل دجاجةٍ نصف أوقيةٍ أليةً؛ فإنها تصير دهن دجاجٍ.

نوعٌ من السنبوسك:

يؤخذ لحم الأفخاذ(٢) ويدق على "قُرْمَة" بـ "صاطور"، ويسلق حتى ينضج ثم يصفًّى عنه الماء ويدق فى الهَاوَن حتى ينعم، ثم يجعل فى دست، ويقلب عليه دهن ألية وكزبرة يابسة ودارصينى ومصطكى وفلفل، ويحمًّص ويجعل عليه بقدونس مخروطاً جزءين ونعنع جزء وسذاب نصف جزء ويغلى عليه، ثم يقلب عليه خل حادق ويغلى حتى يصير الخل أبيض، ثم يقلب عليه ماء الليمون ويغلى غليات، وبعد ذلك يحشى رقاق السنبوسك فإنه أجود ما يعمل.

نوعٌ آخر:

يزاد فى هذا الحشو سماق وقلب فستق وقلب جوز.

---

(١) توجد عبارة (لمديه ناضجة) فى هذا الموضع، ولا أدرى ما مراده بها، ولعل بها تصحيفاً.

(٢) لفظة غير واضحةٍ فى هذا الموضع من المخطوط.

نوعٌ آخر:

يؤخذ لباب خبز يصبغ بزعفران وينزله من الغربال، ويقلب عليه سكر مدقوق وعسل نحل وشيرج، ويعمل مثل الأسيوطيَّة، فإذا استوى يعمل فيه خشخاش وقلب فستق ويحشى به السنبوسك.

شرائحٌ:

يشرَّح البستمارك[١] عراضاً، ويجعل فى سَنِخ[٢] ويدهن بشيرج وزيت وكزبرة يابسة وثوم مدقوقٍ، ويشوى فى السَّنِخ على نارٍ هادئة.

نوعٌ آخر:

أحسن ما يكون بستمارك يقطع قطعاً، ويقطع مثله ألية ويغرز فى السَّنخ قطعة ألية وقطعة لحم، ويشوى على نار فحمٍ، وكلما أراد الدهن ينقط يشال رأس السَّنخ حتى ينقط الدهن على اللحم، ويدهن بما وردٍ وشيرج يفعل به كذلك دفعات حتى يستوى، وترش عليه كزبرة يابسة، ويؤكل.

يؤخذ اللحم يشرح عريضاً ويسلق فى خطافٍ على رأس التَّنُّور[٣] حتى يقطر منه الدم والمائية كما يفعل بالشرائح المدخنة، ويجعل فى نعارة، ومن الناس من يجعل على اللحم أول ما ينزل من النعارة[٤] ماء تفاحٍ وماء سفرجل، ومنهم من يجعل عليه الخل وماء الليمون ونعنع وأطراف طيب، ومنهم من يزيده ماء حصرم، ومنهم من يعمل عليه ماء رمانٍ طرئٍ وسكر. وسائر أنواع الشرائح التى فى النعارة عندما يحط اللحم فى النعارة يقطر عليه زيت طيب وماوردٍ ومصطكى وقرفة، ويسد رأسها ويجعلها فى الفرن ولا يكون عليها ماء.

---

(١) لفظة مشكلة قراءةً فى هذا الموضع.

(٢) السَّنِخ: بالسين المفتوحة والنون والخاء المعجمة هو الدهن. انظر "القاموس المحيط".

(٣) التَّنُّور: الكانون يخبز فيه. "القاموس المحيط".

(٤) هكذا بالأصل.

يؤخذ كبد يسلق ويعمل فيه أبزار حارة[1] وأطراف طيب، ويحشى السجق ويشوى فإنه طيب.

تؤخذ أضلاع لحم وقصبة وتقويرة تقطع، ويؤخذ قدر كبير يسد على رأسها مصفاة واسعة، ويجعل اللحم عليه، ويجعل فى القدر نصفها ماءً، وترمى فيه بصل وحمص وقرفة ومصطكى وشبث، ويغطى وتطين حافتها بعجين قويًا، وتجعل على نار هادئة من العشاء إلى بكرة، وعند الأكل تسقى بالمرقة لباب كماخ، وتجعل عليه اللحم؛ فإنه لذيذ جيد.

مخ مصنوع:

يعمل قصب نحاس مثل عظم الفخذ يكون مسدود الرأس الواحد، ثم يؤخذ كبد يسلق ويعمل منه جزء ومن الألية جزءين، ويدق دقاً ناعماً ويعمل فى أنابيب النحاس ويسد رأسها بعجين، ويجعل فى ماء يغلى، ويسلق إلى أن ينضج ثم[2] فى زبدية؛ فإنه يجيء مثل المخ لوناً وطعماً.

ملوخية:

يؤخذ اللحم ويقطع صغاراً ثم يدق بعضه ببصل وكزبرة، ويعمل فيه قرفة ومصطكى، ويسلق اللحم نصف نضاجة، ويقلى ببصلة مخروطة وثوم مدقوق بكزبرة خضراء وفلفل وكزبرة يابسة وكراوية وملح، ويعمل على اللحم دهن ألية، ويقلى حتى يحمر، وتجعل فيه المدققة وتغليه، فإذا أخذ حده تعيد عليه مرقة اللحم وتغلى عليه، وتخرط ملوخية رفيعة وترمى عليه، ويغلى بحيث لا تكون رقيقة ولا[3] ظاهرة الحرارة.

---

(١) فى الأصل بغير تاء.

(٢) فى هذا الموضع لفظة مشكلة تشبه (ينفض).

(٣) لفظة مشكلة فى هذا الموضع من المخطوط.

نوعٌ آخر:

ومنهم من يقلب عليه ماء ليمون أخضر أو عتيق، ويغلى غليات بعد القلــى حتى يدخل فيه الحمص، وعند ذلك يعيد المرقة ويطبخها على العادة.

ومنهم من يكون قد شوى ست بصلات أو نحوها حتى تصير مثل المخ من النضاج، وتدق فى الهَاوَن مع الكزبرة الخضراء أو اليابسة والثــوم والفلفــل دقًــا ناعماً، ويلقى على الملوخية بعد نضاجها ويقلب عليها الدهن ويغرف.

وفى غير أوان الملوخية تخرط خبيزة لكل زبدية حزمــة خبيــزة وكــف ملوخية يابسة تفركها باليد وتخلطه معها.

الباذنجان:

قبل أن يقلى ينبغى أن يغرز بسكين وينقع فى ماءٍ وملحٍ حتى يخرج منــه الماء الأسود، ثم يغسله ويعصره، ويسلق نصف سلقة ويعصر.

باذنجانٌ محشىٌّ:

يؤخذ باذنجان كبار، يقطع رأس الباذنجان من القمع ويقوَّر إلى داخل، ثــم ينزع ما فيها من اللب، ولا يجور على القشر، ثم يؤخذ اللحم يدق مدققةً ثم يســلق، فإذا نضج يدق فى الهَاوَن ثانى مرة حتى ينعم، ثم يجعل فى دست وتقلــب عليــه كزبرة يابسة وكراوية وفلفل ودارصينى وكزبرة خضــراء مخروطــة وبقــدونس مخروطاً مقداراً كثيراً، ويقلى الجميع حتى يتحمص، ثم يطيبه بــالملح، ويحشــى الباذنجان ثم يغطى بالذى قطع من أقماعه، وتغرز ثلاثة أسياخ خشب ثم تحط فــى الدست، ويقلى بدهن ألية حتى يحمر، ويعمل فى زبدية، وتذر عليه كزبرة يابســة، وتقلع الأسياخ منه ويؤكل.

قلقاس متوكلية:

يسلق اللحم ويعمل مدققةً، ويقلى بدهنٍ، ويقطع له بصل ويقلى مع اللحــم، ويجعل عليه ثوم مدقوق وكزبرة خضراء ويابسة وأبازير حارة إلى أن يأخذ حــدَّه،

ثم يقطع القلقاس ويسلق حتى تطلع منه الرغوة، فإذا طلعت يصفّى عنه الماء ويعمل عليه قليل ملحٍ ونقطة زيت طيب، ويعرك جيداً، ويغسل دفعات حتى ينظف[١] من اللزوجة، وبعد ذلك تجعل عليه اللحم، ويغلى على نارٍ هادئةٍ حتى ينضج، ويغرف.

الفولية:

لابد لها من الزَّعتر الأخضر وهو الأصل، وتقلّل مرقها، وتفقش عليها البيض، والباقى معلوم.

نوعٌ من أنواع النرجسية:

يقطع اللحم صغاراً ويسلق ويعمل مدققةً بأبزار وكزبرة خضراء ويكتَّل صغاراً ويقلى بدهنٍ، وينحت الجزر مثل النرجسية ويرمى على اللحم ويغطَّى، ولا يجعل على الجزر ماء، ويترك حتى ينضج فى الدهن على نارٍ هادئةٍ؛ فإنه مليحٌ.

نوعٌ من حصرمية:

يؤخذ الحصرم ويفرط ويسلق حتى يتهرًّأ، ويصفَّى ويشال على النار، ويجعل فيه لحمٌ نيئ ويسلق، ومدققة كباراً وحمص مجروش وأرز وأضلاع سلق وبصل ونعنع ويقطين، وباذنجان يقطع نصفين، وتفاح حامض يقطع نصفين ويخرج منه حبه وعراميشه، وشعير أخضر فإن لم يجد فيابس، ويخثر بالخبز وبالأرز المدقوق أحسن؛ فإنها تجيء بيضاء[٢]، وإذا نضج يدق له ثوم وكزبرة خضراء.

طعام اللفت:

يقدم اللحم على العادة فإذا احمرَّ قلياً بلا ألية رمى عليه اللفت، وغطاه إلى أن يستوى يغرفه.

---

(١) فى الأصل (ينضف) بإبدال الظاء المشالة ضاداً.

(٢) فى هامش المخطوط: (أى الأبازير والحرارات كما يقدَّم من غير اللفت).

لونٌ من أنواع السماق:

يؤخذ السماق يدق وينسف زهرته، ويؤخذ الحب وما بقى من الزهر ينقع فى ماءٍ، ثم يخرط بقدونس ونعنع وسذاب ولباب خبز ينزل من منخل ويعرك مع البقول حتى يذبل، وينزل عليه زهرة السماق وأبزار وزعتر يابس، ويكثر من الزعتر، وأطراف طيب، ويعجن بماء ليمون وطحينة وقليلٍ من لبنٍ وقلب جوزٍ مدقوقٍ يحمَّص ويعمل منه حشوٌ ويقطع فيه ليموناً مالحاً صغاراً، ثم يؤخذ الماء المنقوع فيه السماق ويجعل فى القدر ويرمى فيه اللحم والكُبَاب[1]، ويعمل فى الكباب ليمونٌ مالحٌ مقطع صغاراً ويسلق، ويرمى فيه أضلاع سلقٍ وباذنجان ويقطين وقطع سفرجل ورمَّان وجزر[2] ولفت، وإذا نضج الجميع يُرمى فيه الفرط مخروطاً وثوم مدقوق بكزبرةٍ خضراء ويرمى فى الحشو، وحمص مجروش فى مرقة اللحم، ويغلى غليتين ويحمَّص على قدر ما تريد، ولا تخليه يغلى كثيراً يسود، ولا تكثر من زهرته، وإن أردته يستخرج الزهر فى ماء ليمونٍ وكذلك فى مرقة اللحم حتى لا يجيء مكمد اللون، وإن رمى فيه البندق كثيراً فهو أجود من الجزر.

نوعٌ آخر:

يؤخذ السماق يدق وينقع فى ماءٍ ويصفَّى ويحط فى القدر، ويحلَّى بسكر ويخثَّر بقلب لوزٍ مسموطٍ مدقوقٍ مستخرجٍ فى ماء سماق، ويعقد على النار، ويؤخذ اللحم يسلق ويغرف بدهنٍ وبصلٍ، ويجعله فى السماق ويغلى عليه حتى يدخل فى اللحم الحموُ منه، ويفتق بقليل ماء ليمونٍ.

---

(١) بضم الكاف وفتح الباء الموحدة. "القاموس المحيط".

(٢) فى المخطوط (الجزر جزر).

تمرية تسمى المعشوقة:

يؤخذ رطل لحم بلا عظم يقطع صغاراً ويسلق نصف سلقة، ويصفّى عنه الماء ويجعل فى مقلى، ويؤخذ ثلثا[١] رطل ألية يقطع صغاراً قدر اللحم ويضاف إلى اللحم، ويجعل على نارٍ هادئةٍ ويغلى نصف غليةٍ حتى يحمر الدهن، يؤخذ رطلان[٢] تمراً جيداً ينزع نواه ويحشى عوضه قلب فستقٍ مدقوقٍ بسكر معجون بما وردٍ ومسك، وتضيف التمر فوق اللحم والدهن، ويجعل على نارٍ هادئةٍ حتى ينضج التمر، وتجعل عليه أمقال بيضٍ، ويذر على أمقال البيض فستق صحاح مسموط ممسك، فإنه جيد.

نوعٌ من أنواع المامونية:

تؤخذ الألية تسلق بماءٍ حتى تنضج وتتهرّأ، ويصفّى عنها الماء، وبعد ذلك يمرس وتخرج الألية من المنخل وتعمل فى زبدية، ويغسل لها أرز وتدقه وتنخله ويصحن له سكر وتجعله مع الألية فى دستٍ ويطبخ على نارٍ هادئةٍ حتى يستوى ويبقى لها قوامٌ، ويبسط فى صحنٍ وترمى فيها قلب فستق صحاح.

نوعٌ آخر:

يؤخذ الأرز يغسل ويدق ناعماً وينخل من المنخل، ويؤخذ لبنٌ حليبٌ طيب تغليه على النار ويُجعل فيه سكر حتى يذوب، ويُلقى فيه الأرز وتطبخ عصيدة مرقةٍ وتجعل عليها دهن ألية مسلية شيئاً كثيراً؛ فإنها تشرب الدهن ولا تزال تطبخها على نارٍ هادئةٍ حتى يخرج الدهن، علامة طبخها أن يقذف الدهن ويحمر الأرز، ويعمل فيه قلب فستق وحب رمان وأقراص ليمون مصبغاتٍ.

---

(١) فى المخطوط (ثلثى) والصحيح المثبت للبناء للمفعول.

(٢) فى المخطوط (رطلين) والصحيح المثبت.

نوعٌ آخر وهو مليحٌ يطبخ بصدور الدجاج:

يؤخذ الدجاج السمان يسلق ويطجَّن بالشيرج، وتؤخذ صدورها تبرَّد وتنسل من[١] الشعر، فإذا فعلت ذلك خذ أرزاً اغسله ودقَّه وانخله ناعماً، واعمل لكل رطل أرز صدري[٢] دجاجتين منسولتين[٣]، والسكر على قدر ما تريد من حلاوتها، وخذ لبناً حليباً اغليه وحل فيه السكر حتى يصير شديد الحلاوة، فإذا ذاب السكر اجعل فيه صدري الدجاجتين المنسولتين[٤]، واغلِ غليات، ثم ردّ الأرز وحرِّكه حتى لا يلتزق، فإذا صار مثل العصيدة[٥] ألقِ عليه دهن ألية واطبخها على نارٍ هادئة حتى تقذف دهنها ويحمر لونها، ولا ترفع يدك من تحريكها، فإذا صارت تُمَدُّ فى الصحن اغرفها وارم[٦] فى وسطها فستق مقشوراً؛ فإنها تجيء محيطةً بصدور الدجاج. وهذه عملت فى دار الملك الأشرف – رحمه الله تعالى.

هريسة الفستق:

يؤخذ الفستق يسمط وينسف ويحط على نارٍ هادئة، ويدق دقاً ناعماً، ولكل رطل فستق صدرا دجاجتين، تسلق صدور الدجاج بلا ملحٍ وتطجَّن بزيت طيب وشيرج وتبرد، فإذا بردت تنزع منها العظام وتنسل اللحم، ومهما نسلته تعمله على ورق سلقٍ حتى لا يزال[٧] رطباً، ثم يعمل جلاب دقيق يكون نصف عقادة، ثم ترمى فيه صدور الدجاج ويحرَّك بنشابة، فإذا احمرت الصدور ترمى فيه الفستق

---

(١) فى المخطوط (مثل)، والصحيح المثبت.

(٢) فى المخطوط (صدر) بالإفراد.

(٣) فى المخطوط (منسولة) بالإفراد.

(٤) فى المخطوط (صدر الدجاج المنسولة).

(٥) فى هذا الموضع من المخطوط عبارة (واسمح قليلاً)، ولعلها (وانمحى قليلاً).

(٦) فى المخطوط (وارمى) بإثبات الياء، والصحيح المثبت.

(٧) يقصد: (حتى يظل).

المذكور أولاً ويضرب بالمغرفة ضرباً قوياً مثل الهريسة حتى ينعقد، وتجعل فيه لبناً محلولاً بماوردٍ لكل رطل فستق ربع أوقية ونصف[١] العمق والصفر، ويُجعل فيه مسك وماورد، ويبسط فى الصحون، ويزيَّن بأقراص ليمونٍ والسكر المدقوق.

فستقيةٌ بلا صدور دجاجٍ:

يؤخذ فستق يسمط ويحمَّص ويدق حتى يلعب فى دهنه[٢] الهريسة وبعقد الجلاب، ويُرمى فيه الفستق والنشا، ثم يطبخ حتى ينعقد ويستعمل، ويصبغ بورق السلق.

ليمونٌ مالحٌ:

يؤخذ ليمون مالح يقطع صغاراً ويجعل فى إناءٍ ويعصر عليه ليمون أخضر ونارنج - فإنه أوطأ من الليمون - غَمْرَه[٣]، ويُقلب عليه ريت طيب وكزبرة يابسة محمصة مدقوقة وبقدونس مخروط ونعنع وسذاب؛ فإنه أجود ما يكون وأطيب.

نوعٌ آخر:

يؤخذ الليمون يقشر من قشره الخارج بحيث لا يخرج القشر الرقيق، ويدهن بزعفران وسكرٍ مذوَّب، وتجعله فى قطرمين، ويقلب عليه ماء ليمونٍ غَمْرَه وملح جيد يحفظه من التلف، ويختم بزيت فإنه صنفٌ آخر غريبٌ جيدٌ مليحٌ.

آخر:

يؤخذ خل خمرٍ يحلى بسكر أو عسل، ويقلب عليه رطيب ويجعل على الليمون المالح بقسماط، يؤخذ دقيق صلب ويعجن بلبنٍ وسمنٍ ويعمل صفة ركب[٤]، وعيار كل أربعة أرطال دقيقٍ رطل سمنٍ، ثم يعجن باللبن الحليب ويعمل فيه

(١) يوجد سطران مطموسان بعد هذه الكلمة من المخطوط.

(٢) فى هذا الموضع من المخطوط لفظة تشبه (بسياق).

(٣) أى: اجعل ذلك الليمون الأخضر والنارنج يغمره.

(٤) هكذا بالأصل، ولا أدرى ما وجهه.

الأبزار ويقرص طُلَماً[١] مدورةً، ويشق بالسكين صليباً ويخبز، فإذا خبز يفصَّــص بعضه من بعضٍ ثم يغمزه[٢] ثانى مرة ويدهن وجهه بالعسل وبيضٍ وماوردٍ.

نوعٌ:

يؤخذ تمر ينزع نواه ويُجعل فيه قلب فستق مسموط مدقوق معجون بالسكر وما يضاف إليه من المسك ويحشى به التمر، ثم يؤخذ عجين القطايف يضاف إليه نشا محلولٌ بماوردٍ ويضيفه للعجين مثل حلاوة المشبك، ويغطس التمر فى العجين ويقلى بالشيرج فى الذى له قوام، ثم يغطس مرة ثانية بالخمير ويقلى، ومرةً ثالثــةً، ويرمى فى الجلاب ويحرّك فى الصحن، ويذر عليه مسك وقلب فستق، ويرش عليه ما وردٍ ومسك.

---

(١) الطلم: جمع الطُّلْمة، وهى الخبزة. انظر "القاموس".

(٢) هذا أقرب شيءٍ قراءةً من المخطوط.

بابٌ فى شىءٍ من عمل البوارد

صفة السلق:

يؤخذ السلق يقطع صغاراً بورقه كل ورقةٍ قدر أصبع، ويسلق ويعصر من مائه ويعمل عليه لبن مصفًى وثوم.

صفةٌ أخرى منه:

يسلق ويقلى بشيرج، ويؤخذ سماق منقوع فى ماءٍ مستحلب ويصفًى من خرقةٍ ويدق الجوز ناعماً، ويصب عليه ماء الليمون، ويزاد ماء ليمون وفلفل وثوم وزنجبيل وأطراف طيب، ويجعل على السلق وعلى وجهه زيت طيب، ويعمل بقدونس ونعنع وسذاب، وإن أردت بماء حصرم فافعل.

صفة العجُّور:

يؤخذ العجور ويخرَّط عليه بصل جيداً ويطجَّن، ويرمى عليه بقدونس مخروط، ويقلى حتى يذبل، ويجعل الجميع على العجور المقلى، ويقلب عليه خل حادق، ويغلى غليات، ويجعل فيه أطراف طيب وكزبرة يابسة وعروق نعنع وفلفل، ومنهم من يجعل يسير ثومٍ، ومنهم من يجعله بسكر، ومنهم من يجعل قلب جوزٍ مدقوقٍ، أما قلب الفستق فإنه لذيذ فى كل شىء.

صفة القرع باللبن:

يحتاج إلى يقطين ولبنٍ حامضٍ وثوم وزيت طيب وكمون أسود قليل، يقطع اليقطين على العادة رقيقاً ويسلق ويعصر من الماء، ويدق الثوم بعد أن يقشر ويضرب فى اللبن ويعمل معه قليل زيت طيب، ويعمل اليقطين فى اللبن ويعمل فى الأوعية، ويذر عليه الكمون.

باب الخلال[١]

كل باردٍ يابسٍ من الأخشاب ينفع للخلال، وهو أنفع من الحار اليابس، وأجود ما استعمل الخلال فى الفم بعد أن ينقع فى الماء ليلةً أو ليلتين ليعوجَّ فى التخليل ولئلا ينكسر بين الأسنان فيحتاج إلى إخراجه بالمنقاش، وهو يتخذ من الصفصاف، وهو بارد يابس قليل الإضرار بالأسنان كبير النفع، وهو أجود ما جعل[٢] لتنقية الأسنان.

(١) الخلال: جمع (خَلَّة) وهى شجرة شاكة، وما فيه حلاوة من النبت، والجمع (خُلَل) كما فى "القاموس"، ولم يذكر (خلال).

(٢) موضعها لفظة غير واضحة فقدرت (جعل) مكانها.

باب الطِّيب

صفة بخور:

قشر ليمون وقشر نارنجة ومرسين وصفر وصندروس، ومصطكى وزعفران شعر وصندل وسكر نبات، يدق كل واحدٍ على حدةٍ ويوزن بالسوية، ويعجن بماوردٍ نُصيبينى، ويقرَّص ويشال.

صفة طيب أهل اليمن:

يؤخذ سكر يذوَّب فى ماوردٍ ويسكب على المحكة، ويحك فيه[1] كافور ويسير عنبر خام وصندل أبيض وعود طيب، يجمع الجميع فى شىءٍ ويخلط ويطيب به.

صفة ماءٍ عجيب الرائحة يصلح للملوك:

يؤخذ زهر ونبق وورد نُصَيبينى فى وعاءٍ ويستقطر، ثم يعمل فى ذلك الماسك ويختم رأس الإناء فإنه طيب الرائحة.

صفة أقراص:

يؤخذ قشر أترنج ونارنج وكباد وقشر تفاح[2] وآس، يدق الجميع ناعماً وينخل، ويؤخذ من كل واحدٍ نصف درهمٍ وسدس درهم عود قمارى وصندل مقاصيرى من كل واحدٍ مثقالان[3] ولَادَن عنبرى ومصطكى وزعفران شعر مهرَّش، ويجعل فى قعر قِدْرٍ ثانية والحوايج أجزاءً متساويةً، ويجعل القدر الذى فيه القرص على رأسها مكبوبة، ويطيَّن بحيث لا تخرج منه الرائحة، وتجعل القدر التى فيها البخور على نارٍ هادئةٍ لينةٍ ليدخَن، فإذا احترق البخور يفتح القدر ويخرج

---

(١) فى هذا الموضع لفظة (سنه) ولا أدرى ما وجهه.

(٢) لفظة غير واضحة فى الموضع.

(٣) فى المخطوط (مثقالين)، والصحيح المثبت، إلا على تقدير (خذ مثقالين).

وينشف فى الظل ويطجَّن ناعماً، ويجعل فيه العنبر هو والعود المسحوق وقليل مسك، ويستعمل فيه قليل زباد على ما تريد.

صفة حبٍّ رطيب النكهة ويبخَّر منه:

يؤخذ عود درهمان وثلث وقرنفل دانقين[1]، وزعفران قيراط، جوزة ربع درهم، ومسك قيراط ونصف، سكر دانقين، ويحل له وزن دانق كثيراً بما ورد نصيبينى ويعجن به، ويحبب حباً كالحمص، ويجفف فى الظلّ، ويجعل فى الفم من بكرة وعند النوم، وإن أراد بمنخريه فعل.

صفة حبٍّ طيب النكهة، ويقوى الأسنان، ويهضم الطعام بعد الأكل، ويجعل فى الفم منه عند النوم فتبقى رائحة الفم طيبة ويبخَّر منه[2]:

سحقها مثل الدريرة، ويطيب بها يابسةً، وإن صحفه فى دهن بات ويدهن به قام مقام الغالية، وإن حللت الحبَّ بماورد ومسحته على جسدك كان حسناً، يؤخذ من العود الهندى سبعة دراهم، ومن الكبابة ثلاثة دراهم، ومن القرنفل أربعة دراهم، ومن البسباسة أربعة دراهم، ومن السعد الأبيض الكوفى خمسة دراهم، ومن الصندل مثله، ومن الباقلة ثلاثة دراهم، ومن سك المسك نصف أوقية، ومن المسك مثقال، ومن الكافور نصف مثقال، يسحق ذلك ويعجن بماورد فارسى، والأجود نصيبينى، ويصنع منه حبًّا كالحمص أو أكبر قليلاً، ويجفف فى الظل، ويؤخذ منه بالغداة على الأكل، ولا يزال يديرها فى فمه حتى تذوب، ويبالغ[3] فى ذوبانها ثم كذلك عند النوم.

---

(١) أى: (خذ دانقين). والدَّانِق: يساوى (٠,٤٩٦) جراماً عند الجمهور. "المكاييل والموازين" أ.د/ على جمعة. مفتى الديار المصرية.

(٢) يوجد سطر من المخطوط مطموس فى هذا الموضع بعد هذا العنوان.

(٣) فى الأصل (يبلغ) والصحيح المثبت.

تم والحمد لله وحده، وصلى الله على سيدنا محمدٍ وسلم

تملكه لنفسه الفقير إلى الله تعالى

محمد عبد الله[١] العمرى

غفر الله له ولوالديه ولجميع المسلمين.

قام بالتحقيق

محمد عبد الرحمن الشاغول

ت: ٠٥٤٥٩٧٥٠ - ٠١٢٠٣٨١٥٢٠

(١) لفظة مطموسة فى هذا الموضع.

المصادر والمراجع

١- القاموس المحيط: للفيروز آبادى.

٢- المصباح المنير: للفيومى المقرئ.

٣- مختار الصحاح: لعبد القادر الرازى.

٤- الذخيرة فى الطب: لثابت بن قرة.

٥- منافع الأغذية ودفع مضارها: للإمام فخر الدين الرازى.

٦- المكاييل والموازين: لأستاذنا الدكتور/ على جمعة - مفتى الديار المصرية.

٧- بلوغ المراد فى علم النبات والحيوان والجماد: لابن حجة الحموى. تحقيق أستاذنا الدكتور/ عبد الحميد صالح حمدان.

فهرس المحتويات

تم ولله الحمد والمنة